



# Livret de Certification

## BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER-PÂTISSIER

**Ce livret est destiné à donner une vision globale des épreuves certificatives professionnelles en Contrôle en cours de Formation que l'équipe pédagogique devra organiser au cours des trois années du cycle de formation dans le respect des référentiels et des consignes nationales et académiques.**

Il comprend deux parties :

- Partie 1 : Présentation des épreuves  
supports nationaux d'évaluation  
compléments académiques 
  
- Partie 2 : Harmonisation des pratiques académiques 

Livret de certification  
Baccalauréat Boulanger Pâtissier  
Partie 1  
Présentation des épreuves

Les épreuves sont présentées globalement dans le sommaire puis détaillées chronologiquement dans l'ordre de réalisation pour répartir celles-ci sur les 3 ans.

Les dates restent indicatives et adaptables en fonction de la progression de la classe et de l'élève.

Les grilles d'évaluation du diplôme intermédiaire et du diplôme final préparé sont celles à utiliser conformément aux directives nationales (circulaire nationale Bac professionnel Boulanger Pâtissier)

**Nota : aucune épreuve certificative ne se déroule en seconde bac professionnel boulanger pâtissier**

# SOMMAIRE Épreuves professionnelles

## CAP Boulanger

- EP1 Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée – Écrit – une seule situation. Le contenu de l'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires.
  - Elle consiste en un questionnement écrit s'appuyant sur une situation professionnelle contextualisée commune aux 3 parties.
  - Pour la technologie professionnelle le questionnement porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés : S1, S2 et S3
  - Pour les sciences appliquées (S4) les questions porteront sur chacune des parties S4.1, S4.2 et S4.3
  - Pour la gestion appliquée (S5) les questions porteront sur au moins 3 des 5 domaines
- EP 2 Production (2 situations d'évaluation) – PFMP – Ecrit - Pratique
  - Évaluation en entreprise - Situation 1 (PFMP)
  - Évaluation en établissement de formation – Situation 2 (pratique)
  - PSE – Écrit et pratique

## CAP Pâtissier

- EP1 Approvisionnement et gestion des stocks – Écrit – une seule situation
  - Environnement économique et juridique
  - Technologie de la pâtisserie
  - Sciences de l'alimentation
  - PSE – Écrit et pratique
- EP2 Fabrication de pâtisserie (3 situations d'évaluation) – Écrit pratique oral - PFMP
  - Évaluation en établissement de formation – Situation 1 (écrit - pratique)
  - Évaluation en établissement de formation – Situation 2 (écrit - pratique - oral)
  - Évaluation en entreprise - Situation 3 (PFMP)

## BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Boulanger Pâtissier

- E1 Épreuve technologique et scientifique
  - Technologie – sciences appliquées - Situation 1 (écrit)
  - Technologie – sciences appliquées - Situation 2 (écrit)
- E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel
  - Pratique – boulangerie traiteur - Situation 1 (écrit - pratique - oral)
  - Pratique – pâtisserie traiteur - Situation 2 (écrit - pratique - oral)
  - Techniques de fabrication - Situation 3 - (PFMP)
- E3 Épreuve de gestion appliquée
  - E31 Environnement économique, juridique et management
    - Étude de cas - Situation 1 (écrit)
    - Étude de cas - Situation 2 (écrit)
  - E32 sous épreuve sur dossier : projet professionnel (oral)

# Première Baccalauréat professionnel boulanger Pâtissier

## Épreuves professionnelles évaluées en milieu professionnel

- CAP Boulanger
  - ◆ EP2 Production - Évaluation en entreprise - Situation 1
- CAP Pâtissier
  - ◆ EP2 Fabrication de pâtisserie - Évaluation en entreprise - Situation 3

## Épreuves professionnelles – CCF en établissement de formation

Décembre - Janvier

- CAP Pâtissier
  - « *En fin du premier trimestre de l'année terminale* »
  - ◆ EP2 Fabrication de pâtisserie -  
Situation 1 - Écrit - pratique

Mai Juin

- CAP Boulanger
  - « *Au cours du dernier semestre de formation* »
  - EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquées - Écrit
  - EP 2 Production Ecrit et pratique (1 situation d'évaluation) – PFMP (certificative) –
- CAP Pâtissier
  - « *Au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation* »
  - ◆ EP1 Approvisionnement et gestion des stocks – Écrit –
  - ◆ EP2 Fabrication de pâtisserie - Situation 2 - Écrit - pratique - oral
- BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Boulanger Pâtissier
  - « *Au cours du dernier trimestre de la classe de première professionnelle* »
  - ◆ E1 Épreuve technologique et scientifique  
Situation 1 - Écrit

## Terminale Baccalauréat professionnel boulanger Pâtissier

### Épreuves professionnelles évaluées en milieu professionnel

- BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Boulanger Pâtissier

« Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation »

- E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel  
Situation 3 - Techniques de fabrication, de management et comportement professionnel

### Épreuves professionnelles – CCF en établissement de formation

- BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Boulanger Pâtissier

#### Novembre

« Avant la fin de l'année civile précédant l'examen »

- E3 Épreuve de gestion appliquée - E31 Environnement économique, juridique et management - Écrit
  - Situation 1 - Étude de cas

#### Janvier Février

« Entre la fin de la seconde année de formation et, au plus tard, la fin du premier semestre de l'année de terminale professionnelle »

- E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel
  - Situation 1 - Pratique – boulangerie traiteur - Écrit - pratique - oral

#### Mai Juin

« Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation »

- E1 Épreuve technologique et scientifique - Écrit
  - Situation 2 - Technologie – sciences appliquées

« A la fin de la dernière année de formation »

- E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel
  - Situation 2 - Pratique – pâtisserie traiteur - Écrit - pratique - oral
- E3 Épreuve de gestion appliquée

« En fin du dernier trimestre de formation »

- E31 Environnement économique, juridique et management - Écrit
  - Situation 2 - Étude de cas

« En fin de la dernière année de formation »

- E32 sous épreuve sur dossier : projet professionnel (oral)

## Répartition des activités professionnelles du Bac Pro Boulanger Pâtissier incluant la certification intermédiaire de niveau V

Légende :

évaluation conjointe professionnel professeur

\* présence d'un professionnel

Voie scolaire - CFA habilité - formation continue établissement habilité								Seconde												Première												Terminale													
Epreuves	Périodes	Contenus	Coef	Mode	Durée	Pts	S O N D J F M A M J												S O N D J F M A M J												S O N D J F M A M J														
							E1	Technologique scientifique	S1	Dernier trimestre classe de 1ère	4	Ecrit	1h	30																															
S2	3ème trimestre classe de Terminale	Technologie / Sciences Appliquées	Technologie / Sciences Appliquées																																										
E2	Pratique	S1	Au cours du 2ème trimestre de la Terminale	9	Ecrit Pratique Oral	TP	60																																						
		S2	A la fin de la Terminale					Produits de boulangerie et traiteur. Pain de tradition Française / Pain spécial / Pâte levée feuilletée ou pâte levée / Pièce de décor	Produits de pâtisserie et traiteur. Entremets à thème / pâte à choux / petits fours secs / réalisation en pâte feuilletée ou pâte friable																																				
		S3	3ème trimestre de la Terminale					PFMP certificative - Techniques de fabrication, contrôle et proposition d'améliorations, capacité à gérer la production, l'équipe, commercialisation -	Produits de boulangerie et traiteur. Pain de tradition Française / Pain spécial / Pâte levée feuilletée ou pâte levée / Pièce de décor																																				
E3	Gestion appliquée	E31	S1 - Avant la fin de l'année civile précédant l'examen.	5	Ecrit	1h30 max	15																																						
			S2 - Fin du dernier trimestre de formation.					Environnement économique juridique et management (étude de cas d'entreprises du secteur professionnel)																																					
		E32	En fin de dernière année	Sous épreuve sur dossier*	Oral	5 25	40																																						
		E33		Mathématiques	Ecrit + oral		20																																						
<b>PFMP</b>	<b>Durée totale 22 semaines</b> (incluant les 8 semaines nécessaires à la validation du CAP Boulanger ou du CAP Pâtissier) Au moins deux établissements pour le Bac Pro, l'un du secteur traditionnel l'autre en GMS. C = évaluation Certificative    F= évaluation Formative    * = stage mobilité à l'étranger																																												

BOULANGER		Légende		évaluation conjointe professionnel professeur				Seconde												Première													
		PFMP		Durée totale 16 semaines																													
				C = évaluation Certificative F = évaluation Formative																													
Epreuves		Périodes		Contenus		Coef	Mode	Durée	Pts	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J				
EP1	Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	Au cours du dernier semestre de formation	Technologie (S1, S2, S3)		4	Ecrit	45	30																									
			SA (S4,1, S4,2, S4,3)				45	30																						X	X	X	
			Gestion appliquée (S5 : 3 des 5 domaines)				30	20																									
EP2	Production	Lors du dernier semestre de formation	PFMP certificative - Maîtrise des techniques de fabrication - Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail - Comportement professionnel		12	Pratique	PFMP	60																			X	X	X				
			Au cours du dernier semestre de formation	Pain de tradition française, autres pains, pâte levée feuilletée, pâte levée (S1, S2, S3, S4)			Ecrite Pratique Oral	TP	180																			X	X	X			
PSE	2 situations notées chacune sur 10 points			1	Ecrite Pratique	cours		20																									
CAP PATISSIER		Légende		évaluation conjointe professionnel professeur				Seconde												Première													
		PFMP		Durée totale 16 semaines																													
				C = évaluation Certificative F = évaluation Formative																													
Epreuves		Périodes		Contenus		Coef	Mode	Durée	Pts	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J				
EP1	Approvisionnement et gestion des stocks	Au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation	Environnement économique juridique et social		3	Ecrit	2h (3x40 mn)	20																					X	X	X		
			Technologie de la pâtisserie					20																							X	X	X
			Sciences de l'alimentation					20																								X	X
PSE	2 situations notées chacune sur 10 points		1	Ecrite Pratique	cours	20																											
EP2	Fabrication de pâtisserie	Fin du 1er trimestre année terminale de la formation	Tarte / pâte feuilletée ou pâte à choux.		11	Ecrite Pratique	TP	5																				X	X				
			Au cours du dernier trimestre année terminale de la formation	Entremets à thème / Pâte levée ou levée feuilletée. Technologie et Sciences de l'alimentation				Ecrite Pratique Oral	5																					X	X		
				En fin de PFMP					PFMP certificative - Maîtrise des techniques de fabrication - Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail Comportement professionnel		S-être Pratique	40																			X	X	X

Niveau V

CAP Boulanger ou CAP Pâtissier

l'élève se présente obligatoirement à un de ces deux diplômes pendant le cursus conduisant en trois ans au Bac Professionnel

# CAP BOULANGER

**Ce livret est destiné à donner une vision globale des épreuves certificatives professionnelles en Contrôle en cours de Formation que l'équipe pédagogique devra organiser au cours des deux années du cycle de formation.**

Il comprend les grilles d'évaluation du diplôme et une charte d'utilisation, fruit d'une réflexion conjointe professionnels et enseignants

Les épreuves sont présentées globalement dans le sommaire puis détaillées chronologiquement dans l'ordre de réalisation pour répartir celles-ci sur les 2 ans.

Les dates restent indicatives et adaptables en fonction de la progression de la classe et de l'élève



## CAP BOULANGER – Épreuve EP2 – Production 1/2

### Contrôle en cours de formation (CCF) – 240 points

La situation d'évaluation pratique répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conçue en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment.

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (C.C.F.) à l'occasion de deux situations distinctes :

- une situation d'évaluation en entreprise,
- Une situation d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement

#### **1<sup>ère</sup> situation Évaluation liée à la formation en milieu professionnel - 60 points**

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir être et fait l'objet d'une évaluation en fin de formation.

L'évaluation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification. Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation. Le document est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation. Il doit être validé sur le plan académique (conseiller de l'enseignement technologique, inspecteur de l'éducation nationale).

L'évaluation en entreprise est complémentaire des évaluations en établissement de formation. Elle permet d'évaluer le candidat sur la base du référentiel de certification. Le comportement professionnel du candidat dans l'entreprise est également évalué.

L'évaluation se déroule au sein de l'entreprise. Elle est conduite conjointement par le formateur de l'entreprise et un enseignant ou formateur de la spécialité, en présence, le cas échéant, du candidat.

Elle devra être organisée lors du dernier semestre de formation.

#### **2<sup>ème</sup> situation Évaluation en établissement de formation - 180 points**

Elle se déroule au cours du dernier semestre de formation. Elle est organisée par le chef de l'établissement de formation dans le cadre habituel des cours.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples et un enchaînement des tâches à accomplir.

Cette évaluation doit être conforme aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle.

Précisions concernant les situations d'évaluation en établissement de formation :

Un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique est associé pour l'évaluation en établissement de formation. Les propositions de notes sont établies conjointement par l'équipe pédagogique et les professionnels associés.

Le candidat est informé à l'avance de la date ou de la période de l'évaluation.

## I) Organisation de l'épreuve

### 1.1 Organisation

Chaque jury doit comprendre un professionnel et un professeur ou formateur

Prévoir un temps avant le début de l'épreuve pour l'harmonisation, la présentation des grilles et l'explication de la saisie tout au long de l'épreuve des notes attribuées.

Le professeur membre du jury surveille l'épreuve écrite.

En fin d'épreuve, une harmonisation entre membres du jury a lieu pour déterminer ensemble la note finale reportée.

## II) Utilisation des grilles d'évaluation

### 2.1 Pour les professionnels

EP2 situation 2 : remettre

- la grille d'évaluation pour le jury lors de l'examen

EP2 situation 3 : adresser en début de formation en milieu professionnel et si possible avant celle-ci les grilles au maître d'apprentissage ou maître de stage et présenter les attentes.

### 2.2 Utilisation grilles de notation

- évaluation en établissement scolaire

La notation est désormais sur 10 points pour chaque critère, un coefficient sera appliqué lors de l'enregistrement sur le tableau de calcul. Cela implique de donner régulièrement les notes attribuées au cours de l'observation afin de fluidifier la saisie.

- évaluation en milieu professionnel

L'évaluation se fait par profil, en fonction du profil le professionnel et l'enseignant déterminent conjointement la note à attribuer.

# Synthèse Épreuve de production EP2 – coefficient 12

## EVALUATION en CCF

<b>CANDIDAT :</b> Nom : _____ Prénom : _____	ETABLISSEMENT
---	---------------

### Membres du jury

NOM et FONCTION	EMARGEMENT

### NOTES RECAPITULATIVES

<b>Situation 1</b>	<b>Évaluation liée à la formation en milieu professionnel →</b>	<b>/ 60</b>
	Pain de Tradition, Pain Courant et autres pains	/ 25
	Pâte levée feuilletée et pâte levée	/ 20
	Comportement professionnel	/ 05
	Hygiène et sécurité alimentaire	/ 10
<b>Évaluation en établissement de formation →</b>		<b>/ 180</b>
<b>Situation 2</b>	Phase écrite de calcul et d'organisation du travail	/ 20
	Travail durant l'épreuve, production	/ 40
	Hygiène et sécurité durant le travail	/ 10
	Aspect des produits finis	/ 90
	Dégustation des produits finis	/ 20

### NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

<b>TOTAL</b>	<input type="text"/>	<b>/ 240</b>
	<input type="text"/>	<b>/ 20</b>
<b>NOTE Finale</b> <small>(arrondie au 1/2 point supérieur)</small>	<input type="text"/>	<b>/ 20</b>

Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne :
--

Académie de :	Centre :	<b>C.A.P. BOULANGER - CCF</b>	
		<b>ÉVALUATION EN ENTREPRISE : S 1</b>	
		SESSION :	Date :
<b>60 points</b>			
Candidat →	NOM :	Prénom :	

Période de formation du :  /  / **2 0**  au  /  / **2 0**

TI = Très Insuffisant    I = Insuffisant    B = Bien    TB = Très Bien

<b>Pain de Tradition, Pain Courant et autres pains →</b>		<b>/ 25</b>			
		TI	I	B	TB
<b>Pétrissage</b> (consistance, lissage, durée, température ...)	Pain Tradition, Courant				
	Autre pain				
<b>Techniques - gestuelles - régularité - dextérité</b> (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)					
<b>Façonnage</b> (régularité, déchirure, étranglement)	Pain Tradition, Courant				
	Autre pain				
<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>					
<b>Mise au four</b> (gestion du tapis, lamage, buée, ...)					

<b>Pâte levée feuilletée et ou pâte levée →</b>		<b>/ 20</b>			
<b>Pâte Levée Feuilletée</b>		TI	I	B	TB
Beurrage et Tourage					
Détaillage					
Façonnage					
Disposition sur plaque et dorure					
Suivi et contrôle des fermentations					
<b>Pâte Levée</b>		TI	I	B	TB
<b>Pétrissage</b> (incorporation du beurre)					
<b>Pesage / Détaillage</b>					
<b>Façonnage</b>	Petites pièces				
	Grosses pièces				
<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>					
<b>Dorure, coupes et finitions</b>					

<b>Comportement professionnel →</b>		<b>/ 5</b>			
		TI	I	B	TB
<b>Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières</b>					
<b>Organisation et tenue du poste de travail</b>					

<b>Hygiène et sécurité alimentaire →</b>		<b>/ 10</b>			
		TI	I	B	TB
<b>Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire</b> (Tenue de travail propre et complète)					
<b>Respect de l'hygiène des mains</b>					
<b>Maintien en propreté et respect des matériels</b>					
<b>Manipulation des produits d'entretien</b>					
<b>Manipulation des matières premières à risque</b>					

**NOTE sur 60 points →**

--

**Observation pour toute note inférieure à 30 points**

--

NOM et Prénom du Maître d'Apprentissage ou du Responsable du stage	Emargement et cachet de l'entreprise

Académie de :	Centre :	<b>C.A.P. BOULANGER - CCF</b>					
		<b>ÉVALUATION EN CENTRE de FORMATION : S 2</b>					
		SESSION :			Date :		
<b>180 points</b>							

**Phase de calcul et d'organisation du travail : 20 / 180**

		<i>Notes sur 10 (points entiers)</i>						
	Coef.	<i>N° du poste des candidats →</i>	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Préparation de la production</b>  (20 points)	0,6	<b>Calcul des quantités nécessaires</b>						
	0,2	<b>Cohérence du temps / méthode de pétrissage</b>						
	1	<b>Pertinence de l'organisation du travail</b>						
	0,2	<b>Qualité du document</b>						

**Travail durant l'épreuve, production : 40 / 180**

		<i>Notes sur 10 (points entiers)</i>						
	Coef.	<i>N° du poste des candidats →</i>	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Pain de Tradition ou Pain Courant et autre pain</b>  (15 points)	0,3	<b>Pétrissage</b> <small>Pain Tradition / Courant</small>						
	0,1	<small>(consistance, lissage, durée, température ...)</small> <b>Autre pain</b>						
	0,3	<b>Techniques gestuelles - régularité - dextérité</b> <small>(nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)</small>						
	0,4	<b>Façonnage</b> <small>Pain Tradition / Courant</small>						
	0,1	<small>(régularité, déchirure, étranglement)</small> <b>Autre pain</b>						
	0,1	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>						
	0,2	<b>Mise au four</b> <small>(gestion du tapis, lamage, buée, ...)</small>						
<b>Pâte Levée Feuilletée</b>  (10 points)	0,3	<b>Beurrage et tourage</b>						
	0,2	<b>Détaillage</b>						
	0,3	<b>Façonnage</b>						
	0,1	<b>Disposition sur plaque et dorure</b>						
	0,1	<b>Contrôle des fermentations</b>						
<b>Pâte Levée</b>  (10 points)	0,2	<b>Pétrissage</b> <small>(incorporation du beurre)</small>						
	0,1	<b>Pesage / Détaillage</b>						
	0,2	<b>Façonnage</b> <small>Petites pièces</small>						
	0,2	<small>Grosses pièces (tresses)</small>						
	0,1	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>						
	0,2	<b>Dorure, coupes et finitions</b>						
<b>Comportement professionnel</b> (5 points)	0,2	<b>Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières</b>						
	0,3	<b>Organisation et tenue du poste de travail</b>						

**Hygiène et sécurité durant le travail : 10 / 180**

		<i>Notes sur 10 (points entiers)</i>						
	Coef.	<i>N° du poste des candidats →</i>	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Hygiène et sécurité alimentaire. Hygiène, santé et sécurité des salariés</b> (10 points)	0,2	<b>Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire</b> <small>(Tenue de travail propre et complète)</small>						
	0,2	<b>Respect de l'hygiène des mains</b>						
	0,4	<b>Maintien en propreté et respect des matériels</b>						
	0,2	<b>Manipulation des produits d'entretien</b> <b>Manipulation des matières premières à risque</b>						

<b>NOM et Prénom du Membre de jury (travail) :</b>	<b>Emargement</b>

Académie de :	Centre :	<b>C.A.P. BOULANGER - CCF</b>					
		<b>ÉVALUATION EN CENTRE de FORMATION : S 2</b>					
		SESSION :			Date :		
<b>180 points</b>							

### Aspect des produits finis : 90 / 180

			<i>Notes sur 10 (points entiers)</i>							
	Coef.	N° du poste des candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
<b>Conformité à la commande</b> (6 points)	0,3	Respect des quantités → Pains								
	0,3	Respect des quantités → Viennoiseries								
<b>Présentation de la commande</b> (4 points)	0,4	Présentation harmonieuse des produits								
<b>Qualité de la production des Pains</b> (40 points)	1	<b>Régularité</b> (longueur et forme)								
	1	<b>Pain</b> <b>Aspect extérieur</b> (grigne, cuisson)								
	1	<b>Texture de mie et alvéolage</b>								
	0,7	<b>Autre Pain</b> <b>Aspect extérieur, Régularité</b>								
	0,3	<b>Texture de mie</b>								
<b>Qualité de la production des Viennoiseries</b> (40 points)	1	<b>Pâte Levée</b> petites pièces <b>Aspect extérieur, Régularité Aspect intérieur</b>								
	0,6	Grosses pièces (tresses) <b>Aspect extérieur</b>								
	0,4	<b>Pâte Levée Feuilletée</b> Croissants <b>Aspect extérieur, Régularité</b>								
	0,4		<b>Qualité du feuilletage</b>							
	0,4	<b>Pain au chocolat</b> <b>Aspect extérieur, Régularité</b>								
	0,4		<b>Qualité du feuilletage</b>							
	0,4	<b>Pains aux raisins</b> <b>Aspect extérieur</b>								
	0,4		<b>Régularité</b>							

### Dégustation des produits finis : 20 / 180

			<i>Notes sur 10 (points entiers)</i>							
	Coef.	N° du poste des candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
<b>Qualités organoleptiques et gustatives des Pains</b> (10 points)	0,5	Pain (Tradition ou Courant)								
	0,5	Autre Pain								
<b>Qualités organoleptiques et gustatives des Viennoiseries</b> (10 points)	0,5	Croissants								
	0,5	Produit en Pâte Levée au choix du jury								

<b>NOM et Prénom du Membre de jury (produits finis) :</b>	<b>Emargement</b>

# CAP PÂTISSIER

**Ce livret est destiné à donner une vision globale des épreuves certificatives professionnelles en Contrôle en cours de Formation que l'équipe pédagogique devra organiser au cours des deux années du cycle de formation.**

Il comprend les grilles d'évaluation du diplôme et une charte d'utilisation, fruit d'une réflexion conjointe professionnels et enseignants

Les épreuves sont présentées globalement dans le sommaire puis détaillées chronologiquement dans l'ordre de réalisation pour répartir celles-ci sur les 2 ans.

Les dates restent indicatives et adaptables en fonction de la progression de la classe et de l'élève

## SOMMAIRE

- Chronologie des épreuves

**Nota : aucune épreuve certificative ne se déroule lors de la première année de formation**

- Calendrier

- Harmonisation des pratiques d'évaluation

- Formation en milieu professionnel

- Épreuves professionnelles

- EP1 Approvisionnement et gestion des stocks – Écrit – une seule situation
  - Environnement économique et juridique
  - Technologie de la pâtisserie
  - Sciences de l'alimentation
  - PSE – Écrit et pratique
- EP2 Fabrication de pâtisserie (3 situations d'évaluation) – Écrit pratique oral - PFMP
  - Évaluation en établissement de formation – Situation 1 (écrit - pratique)
  - Évaluation en établissement de formation – Situation 2 (écrit - pratique - oral)
  - Évaluation en entreprise - Situation 3 (PFMP)



# CHRONOLOGIE DES EPREUVES

## CAP PÂTISSIER

Durant l'année de terminale

### Épreuve professionnelle évaluée en milieu professionnel

- ◆ EP2 Fabrication de pâtisserie - Évaluation en entreprise - Situation 3

### Épreuves professionnelles – CCF en établissement de formation

Décembre - Janvier

- ◆ EP2 Fabrication de pâtisserie - situation 1 - Écrit – pratique

*« En fin du premier trimestre de l'année terminale »*

Mai Juin

- ◆ EP1 Approvisionnement et gestion des stocks – Écrit –
- ◆ EP2 Fabrication de pâtisserie - situation 2 - Écrit - pratique - oral

*« Au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation »*

# HARMONISATION DES PRATIQUES D'ÉVALUATION

## Epreuve EP2 Fabrication de pâtisserie

### I) Organisation de l'épreuve

#### 1.1 Convocations

Attention à bien envoyer une convocation et ou invitation pour chaque correcteur (artisan, ouvrier) afin qu'il soit « couvert » lors des examens.

#### 1.2 Organisation

Chaque jury doit comprendre un professionnel et un professeur pour 9 candidats

Prévoir :

- 9 candidats maximum par laboratoire ou 18 pour 2 labos
- un temps avant le début de l'épreuve pour l'harmonisation, la présentation des grilles et et l'explication de la saisie des notes tout au long de l'épreuve.
- un format A3 pour l'épreuve écrite (annexe des sujets à compléter pour l'ordonnancement des étapes de fabrication et l'estimation du temps)
- une poubelle individuelle pour suivre plus efficacement les problèmes de gaspillage

Le professeur membre du jury surveille l'épreuve écrite.

Tout au long de l'épreuve, chaque membre de jury communique ses notes au coordonnateur afin qu'il réalise la saisie pour le calcul des totaux, une harmonisation entre membres du jury a lieu pour déterminer ensemble la note finale reportée.

#### 1.3 Questions de technologie

Technologie appliquée à la situation :

Un questionnaire sera mis à disposition comprenant des questions de base (sur la viennoiserie et l'entremets) avec un numéro qui servira pour référer sur la feuille de connaissances technologiques (au lieu de recopier la question).

Des questions complémentaires peuvent être posées en fonction des besoins et de la situation.

Isoler le candidat au moment de lui poser les questions pour qu'il puisse répondre plus tranquillement et que la question reste secrète. Plutôt que de poser les questions lorsque l'on constate un fait justifiant l'interrogation, noter la question et la poser en différé dès que c'est possible.

### II) Utilisation des grilles d'évaluation

#### 2.1 Pour les professionnels

- Remettre la grille pour le jury lors de l'examen et la présenter

#### 2.2 Utilisation grilles de notation

- évaluation en établissement scolaire

La notation est désormais sur 10 points pour chaque critère, un coefficient sera appliqué lors de l'enregistrement sur le tableau de calcul. Cela implique de donner régulièrement les notes attribuées au cours de l'observation afin de fluidifier la saisie.

- évaluation en milieu professionnel

L'évaluation se fait par profil, en fonction du profil le professionnel et l'enseignant déterminent conjointement la note à attribuer.

# Formation en milieu professionnel

## Objectifs

La formation en entreprise doit permettre de mobiliser des savoirs, d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles du référentiel.

L'entreprise s'engage à établir les conditions pour accueillir et former l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de la formation professionnelle préparant le CAP.

Les activités exercées doivent répondre à la nature et aux exigences définies dans le référentiel d'activités professionnelles. Elles se situent dans des laboratoires de pâtisserie.

## Durée et modalités

### Candidats relevant de la voie scolaire

La période de formation en milieu professionnel au sein d'une pâtisserie est de 16 semaines, réparties sur les deux années à raison de 8 semaines par année de formation. L'évaluation porte sur les 8 dernières semaines.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales. Il est suggéré de placer les stages sur le temps scolaire pour optimiser le suivi en entreprise.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes périodes de formation en entreprise doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus.

La recherche de l'entreprise d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000, Bulletin officiel n° 25 du 29 juin 2000 et décret 2014-1420 du 27/11/2014).

La période de formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés. La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en entreprise.

Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent le suivi de l'élève au sein de l'entreprise en collaboration avec le responsable avec lequel la convention a été établie.

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel pour la partie prévue en deuxième année, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant informé de sa situation.

### Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et/ou son représentant légal et son employeur conformément aux dispositions du Code du travail.

Le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et les représentants locaux des pâtissiers, précise les modalités et le contenu des formations en entreprise. Les activités confiées à l'apprenti doivent respecter les objectifs définis ci-dessus.

### Candidats relevant de la voie de la formation continue

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur du diplôme.

### Candidats positionnés

En cas de positionnement (prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995), la durée minimale de la période de formation en milieu professionnel est de 8 semaines pour les candidats issus de la voie scolaire et de la formation continue.

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue à l'occasion de trois situations d'évaluation :

- deux situations d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement ;
- une situation d'évaluation en entreprise.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme,
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et un professionnel.

La note définitive est arrêtée par le jury.

### **Première situation d'évaluation (50 points)**

Elle se déroule en établissement de formation en fin de premier trimestre de l'année terminale de formation.

L'évaluation comporte **deux parties** :

- une partie écrite d'organisation du travail (d'une durée de 15 minutes environ) ;
- une partie pratique de fabrications.

Le support de l'évaluation est une commande de différentes fabrications simples (une tarte pour 6 personnes, une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux) et un enchaînement des tâches à accomplir. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages sont réalisés mécaniquement. La durée de la partie pratique est d'environ 3 heures. Dans le cas de la pâte feuilletée, la détrempe peut être réalisée à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

### **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur :

- l'organisation écrite du travail (5 points) ;
- la réalisation d'une tarte pour 6 personnes (15 points) ;
- la réalisation d'une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux (20 points) ;
- la présentation et la dégustation des fabrications (5 points pour la tarte et la pâte feuilletée ou pâte à choux, 5 points pour le projet esthétique).

### **Deuxième situation d'évaluation (130 points)**

Elle se déroule en établissement de formation au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation. L'évaluation comporte **trois parties** :

- une partie écrite d'organisation du travail (d'une durée de 15 minutes environ) ;
- une partie pratique de fabrications dont les arts appliqués ;
- une partie orale sur la technologie de la pâtisserie et sur les sciences de l'alimentation.

Le support de l'évaluation est une commande de différentes fabrications simples (un entremets pour 6 personnes ; la réalisation d'une pâte levée feuilletée, le détaillage, le façonnage, le pointage, l'apprêt et la cuisson) et un enchaînement des tâches à accomplir. Un ou plusieurs produits de pâtisserie à fabriquer est ou sont réalisés en fonction d'un thème donné. Ce thème fournit le contexte de l'évaluation des arts appliqués à la profession. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages sont réalisés mécaniquement. La durée de la partie pratique est d'environ 3 heures.

Dans le cas de la pâte levée ou levée feuilletée, le pâton peut être réalisé à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps qui sera compris dans celui de l'épreuve.

Les oraux portant sur les sciences de l'alimentation et sur la technologie (au maximum de quinze minutes chacun) se déroulent durant l'épreuve pratique, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury. Ils sont conduits respectivement par :

- par un professeur de biotechnologie et un professionnel ;
- un professeur de technologie de la pâtisserie et un professionnel.

### Critères d'évaluation

Pour la fabrication (70 points), l'évaluation porte sur :

- l'organisation écrite de la production (5 points) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (entremets : 30 points ; pâte levée feuilletée : 25 points) ;
- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables et la présentation professionnelle des fabrications réalisées et leur dégustation (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative) (10 points).

Pour les deux oraux inclus durant la partie pratique, l'évaluation porte sur l'aptitude du candidat à communiquer et la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation (20 points) et de technologie (20 points) définis pour l'épreuve.

Pour les arts appliqués, l'évaluation (20 points) porte sur la ou les fabrications réalisées sur le thème fourni dans le sujet, l'évaluation porte sur :

- ✓ le décor, l'organisation des garnitures, les volumes, les associations de couleurs, la présentation générale ;
- ✓ la cohérence de la ou les fabrications avec le thème fourni dans le sujet ;
- ✓ la maîtrise des savoir-faire liés à la fabrication réalisée : organiser, transposer, interpréter, composer.

### Troisième situation d'évaluation (40 points)

L'évaluation est liée à la formation en milieu professionnel, elle fait l'objet d'une évaluation en fin de période de formation.

### Contenu de la situation d'évaluation

L'évaluation réalisée en milieu professionnel s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification conformément à ceux définis pour l'épreuve.

Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation (livret de liaison, livret d'évaluation). Le document, conçu par l'équipe pédagogique de l'établissement, est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation.

L'équipe pédagogique et le professionnel consignent en outre dans ce document trois fabrications de pâtisserie réalisées en entreprise.

### Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- ✓ la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (10 points) ;
- ✓ le comportement **professionnel** en entreprise (30 points).

# Synthèse Épreuve de fabrication de pâtisseries EP2 – coefficient 11

## EVALUATION en CCF

CANDIDAT		ÉTABLISSEMENT
Nom :	Prénom :	

<b>Situation 1</b>		<b>/ 50</b>
Phase pratique – fabrication		/ 35
Phase écrite – organisation du travail		/ 05
Phase de présentation dégustation professionnelle		/ 10
<b>Situation 2</b>		<b>/ 130</b>
Phase pratique – fabrication		/ 55
Phase écrite – organisation du travail		/ 05
Phase de présentation dégustation professionnelle		/ 30
Phase de présentation arts appliqués		/ 20
Phase de présentation dégustation professionnelle		/ 10
Phase orale – technologie de la pâtisserie		/ 20
Phase orale – sciences de l'alimentation		/ 20
<b>Situation 3</b>		<b>/ 40</b>
Maîtrise des Techniques de fabrication		/ 10
Comportement professionnel		/ 30
<b>TOTAL</b>		<b>/ 220</b>

<b>Note finale proposée au jury</b> /20 (arrondie au ½ point supérieur)	Emargement :
--	--------------

Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne :

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF - Situation 2</b>
SESSION :	Date :	

### Phase pratique / 35

**Notes sur 10** (points entiers)

Coef.		N° du poste des candidats										
<b>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux</b>  <b>(20 points)</b>	0,8	Fabrication de la pâte - tourage ou dressage - détaillage										
	0,4	Préparation de la crème et ou de la garniture / garnissage										
	0,2	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité										
	0,2	Conduite des cuissons (toutes formes)										
	0,4	Finition, décor										
<b>Tarte</b>  <b>(15 points)</b>	0,4	Fabrication de la pâte friable										
	0,3	Préparation de la crème et ou de la garniture										
	0,2	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité										
	0,2	Conduite des cuissons (toutes formes)										
	0,4	Fonçage - finition										
<b>Nom et Prénom du membre de jury</b>											<b>Emargement</b>	

### Phase écrite / 5

**Notes sur 10** (points entiers)

Coef.		N° du poste des candidats										
<b>Organisation du travail</b>  <b>(5 points)</b>	0,2	Ordonnancement des étapes										
	0,2	Estimation du temps de chaque étape										
	0,1	Qualité du document										
<b>Nom et Prénom du membre de jury</b>											<b>Emargement</b>	

### Phase de présentation - dégustation professionnelle / 10

**Notes sur 10** (points entiers)

Coef.		N° du poste des candidats										
<b>Présentation Dégustation professionnelle</b>  <b>(10 points)</b>	0,5	Tarte commercialisable (aspect, texture et goût)										
	0,5	Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux commercialisable (aspect, texture et goût)										
<b>Un professeur de pâtisserie et un professionnel – Nom et Prénom du membre de jury</b>											<b>Emargement</b>	

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF - Situation 2</b>
SESSION :	Date :	

**Phase pratique /55**

**Notes sur 10 (points entiers)**

Coef.		N° du poste des candidats																	
<b>Viennoiserie Pâte levée et / ou levée feuilletée (25 points)</b>	0,7	Fabrication de la pâte levée - pétrissage - contrôle des fermentations																	
	1	Tourage - détaillage - façonnage																	
	0,3	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité																	
	0,2	Respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité																	
	0,3	Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson)																	
<b>Entremets (30 points)</b>	0,8	Fabrication du biscuit, de la génoise, ...																	
	0,8	Réalisation de la crème, mousse...																	
	0,3	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité																	
	0,2	Respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité																	
	0,3	Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson)																	
	0,6	Montage - finition, décor																	

<b>Nom et Prénom du membre de jury</b>										<b>Emargement</b>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF - Situation 2</b>
SESSION :	Date :	

### Phase écrite /5

**Notes sur 10** (points entiers)

Coef.		N° du poste des candidats										
<b>Organisation du travail</b> <b>(5 points)</b>	0,2	Ordonnancement des étapes										
	0,2	Estimation du temps de chaque étape										
	0,1	Qualité du document										

Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

### Phase de présentation des fabrications et dégustation / 30

#### Phase de présentation arts appliqués / 20

**Notes sur 10** (points entiers)

Coef.		N° du poste des candidats										
<b>Présentation de la production et adéquation au thème</b> <b>(20 points)</b>	0,4	Cohérence avec le thème, exploitation du thème										
	0,6	Présentation générale : équilibre des compositions et dimension esthétique										
	0,6	Décor : qualité et finesse de la réalisation										
	0,2	Association des couleurs										
	0,2	Volumes										

Un professeur d'arts appliqués et un professeur de pâtisserie ou un professionnel – Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

#### Phase de présentation - dégustation professionnelle / 10

**Notes sur 10** (points entiers)

Coef.		N° du poste des candidats										
<b>Présentation Dégustation professionnelle</b> <b>(10 points)</b>	0,5	Entremets commercialisable (aspect, texture et goût)										
	0,5	Viennoiserie commercialisable (aspect, texture et goût)										

Un professeur de pâtisserie et un professionnel – Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF - Situation 2</b>
SESSION :	Date :	

**Précisions pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en technologie de la pâtisserie :**

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire. Elle est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à **tout ou partie** des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants :

*S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel, S1.2.1 – L'éducation sensorielle et S3.2 – Les techniques de fabrication*

**Phase orale - technologie de la pâtisserie / 20**

Les savoirs évalués doivent être précisés par une croix (X)

		<i>N° du poste des candidats</i>									
<b>S1.1.3 - Vocabulaire professionnel</b>	Principaux termes professionnels : - définition, - association aux matériels et outillages, aux gestuelles et techniques										
<b>S1.2.1 - Education sensorielle (au regard de la vue, du goût de l'odorat, du toucher, de l'ouïe)</b>	Qualités organoleptiques d'un produit : - principaux descripteurs - action correctives à mener en présence de défauts (saveurs, textures...)										
<b>S3.2 - Techniques de fabrication (connaissances et application)</b>	Pâtes, crèmes, cuissons de sucre, produits d'accompagnement, éléments de décor et de finition : - matières premières utilisées - étapes de fabrication - utilisations principales										

**Notes sur 10 (points entiers)**

Coef.	<i>N° du poste des candidats</i>										
1,8	<b>Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées</b>										
0,2	<b>Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)</b>										

Dans le cas de note inférieure à 05 / 10 pour la pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées, il est demandé au jury de justifier la note du candidat (n° du candidat à préciser).

Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF - Situation 2</b>
SESSION :	Date :	Fabrication de pâtisseries

**Précisions pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en sciences de l'alimentation :**

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire. Elle est menée par un jury composé d'un professionnel de pâtisserie et un enseignant de biotechnologie.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à **tout ou partie** des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants :

- S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle, S4.1.3.1 – La perception sensorielle, S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire,
- S4.2.3.2 – Hygiène du personnel, S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel,
- S4.3.1.1.3 – Sécurité, S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés

**Phase orale – sciences de l'alimentation / 20**

Les savoirs évalués doivent être précisés par une croix (X)

		<i>N° du poste des candidats</i>									
<b>Sciences de l'aliment</b>	S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle										
	S4.1.3.1 - La perception sensorielle										
	S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire										
<b>Hygiène et prévention</b>	S4.2.3.2 – Hygiène du personnel										
	S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel										
<b>Sciences appliquées aux locaux et aux équipements</b>	S4.2.3.2 – Sécurité										
	S4.2.3.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés										

**Notes sur 10** (points entiers)

		<i>N° du poste des candidats</i>									
Coef.											
1,8	<b>Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées</b>										
0,2	<b>Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)</b>										

Dans le cas de note inférieure à 05 / 10 pour la pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées, il est demandé au jury de justifier la note du candidat (n° du candidat à préciser).

Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

Nom et Prénom du Candidat	Identification ou cachet de l'entreprise :

Période de formation du :  /  / 2 0  Au  /  / 2 0

TI = Très Insuffisant    I = Insuffisant    B = Bien    TB = Très Bien

Production et technique →					/ 6
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Qualité de la technique gestuelle					
Rapidité d'exécution des tâches, dextérité					
Exécution des préparations de base (fruits, produits d'accompagnement...)					
Réalisation et travail des pâtes de base (friables, levées, biscuits...)					
Contrôle des fermentations					
Réalisation des crèmes, mousses, garnitures					
Garnissage et/ou montage des préparations					
Respect des processus de fabrication					
Cuisson, finition et décors →					/ 4
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Conduite des cuissons (gaz, induction...)					
Conduite des cuissons (fours : tous types)					
Soin apporté à la réalisation des décors					
Régularité des finitions					
Contrôle de la conformité finale des produits confiés					
<b>Maîtrise des Techniques de fabrication</b>					<b>Total / 10</b>

Preciser trois fabrications réalisées par le candidat

-----

-----

-----

Poste de travail matériels, fluides et matières premières					/ 15
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Mise en œuvre des consignes de préparation du poste de travail					
Maintien et contrôle de l'organisation du poste de travail					
Planification, organisation des opérations, respect des processus de fabrication					
Utilisation rationnelle des matériels					
Gestion des fluides appropriée (gaz, eau, électricité...)					
Contrôle des matières premières et des stocks					
Utilisation rationnelle des matières premières (éviter le gaspillage)					
Hygiène et sécurité →					/ 5
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Respect des règles d'hygiène					
Respect des règles de santé et de sécurité					
Respect des protocoles de nettoyage					
Adaptation au contexte professionnel →					/ 10
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Respect des contraintes professionnelles (présentation, tenue propre adaptée, respect des horaires...)					
Attitude et comportement appropriés (écoute, sens de l'observation, esprit d'équipe, motivation, dynamisme et prise d'initiatives, curiosité professionnelle demande de conseils...)					
Aptitude à communiquer (avec la hiérarchie, le personnel de fabrication, de vente, avec la clientèle...)					
<b>Comportement professionnel</b>					<b>Total / 30</b>

## EP2 - Situation 3 - ÉVALUATION EN ENTREPRISE

**/ 40 points**

**Commentaire en cas de note inférieure à 20/40**

Nom et Prénom du Maître d'Apprentissage ou du Responsable du stage	Emargement et cachet de l'entreprise
--	--------------------------------------

## Epreuve EP2 – Evaluation de la Phase écrite – organisation du travail

Cette note précise les consignes d'évaluation à respecter par les examinateurs dans tous les centres d'examen **que l'épreuve se déroule en mode ponctuel ou en CCF**.

Elle est le fruit d'une réflexion collective, professionnels Conseillers de l'Enseignement Technologique, professeurs et formateurs de l'académie visant l'harmonisation des pratiques.

Le document d'aide à l'évaluation ci-joint doit être systématiquement diffusé avec les grilles d'évaluation et utilisé lors de la correction.

### I) Explicitation des critères d'évaluation de la phase écrite d'organisation du travail

Le calcul total de la note s'effectuant par le biais de coefficients, chacun des critères de la grille d'évaluation est noté sur 10 points entiers :

- Ordonnancement des étapes
- Estimation du temps de chaque étape
- Qualité du document

**Chaque évaluation sera réalisée par profil, la note sur 10 étant affectée en fonction de celui-ci pour chacun des 3 critères. Eléments d'évaluation à prendre en compte :**

#### 1- Ordonnancement des étapes (coef. 0,5)

- Les étapes essentielles\* des fiches techniques du sujet sont présentes
- Les étapes sont ordonnancées avec logique
- La pause est reportée selon les consignes communiquées
- Le nettoyage du poste de travail et la présentation des produits sont prévus

#### 2- Estimation du temps de chaque étape (coef. 0,3)

- Le temps de chaque étape de fabrication est évalué avec précision (en moyenne le ¼ d'h), cohérence et respect des exigences professionnelles
- Les temps intermédiaires sont respectés (pousse, cuisson, refroidissement)
- Le temps global de l'épreuve est utilisé rationnellement

Le document support des sujets nationaux à compléter par le candidat présente une unité de cadre horaire de 30 mn, il est conseillé aux candidats de diviser chaque ligne en 2 pour obtenir un cadre horaire de 15 mn.

#### 3- Qualité du document (coef. 0,2)

- La lecture est facile, aisée (document compréhensible, lisible)
- La présentation est propre, soignée, esthétique.
- L'expression écrite est de qualité (termes professionnels).

Tout autre élément d'évaluation **ne doit pas être pris en considération et ne relève pas de celle-ci** (exemple : l'orthographe, l'obligation de couleurs spécifiques ou tout autre exigence pointilleuse).

Nom examinateur

	N° 1				N° 2				N° 3				N° 4				N° 5				N° 6				N° 7				N° 8				N° 9																			
0,5 - Ordonnancement des étapes / 10 points	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS
Les étapes essentielles * des fiches techniques du sujet sont présentes																																																				
Les étapes sont ordonnancées avec logique																																																				
La pause est reportée selon les consignes communiquées																																																				
Le nettoyage du poste de travail et la présentation des produits sont prévus																																																				
0,3 - Estimation du temps de chaque étape / 10 points	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS
Le temps de chaque étape de fabrication est évalué avec précision (en moyenne le ¼ d'h), cohérence et respect des exigences professionnelles																																																				
Les temps intermédiaires sont respectés (pousse, cuisson, refroidissement)																																																				
Le temps global de l'épreuve est utilisé rationnellement																																																				
0,2 - Qualité du document / 10 points	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS
La lecture est facile, aisée (document compréhensible, lisible)																																																				
La présentation est propre, soignée, esthétique.																																																				
L'expression écrite est de qualité (termes professionnels)																																																				

\* Sont considérées comme étapes essentielles en fonction de la commande : 

REALISER, CUIRE, MONTER/GARNIR, FINITION/ DECOR/GLACER/GLACAGE, NAPPER, DORER, RESERVER/REPOS/REFROIDISSEMENT, FONCER, COUCHER/DRESSER, PETRIR, DETREMPE, POINTER, BEURRER TOURER, ABAISSER DETAILLER, FACONNER, POUSSE/FERMENTATION

Pour les crèmes complexes et les mousses : REALISER, CUIRE/CUISSON, REFROIDIR/REFROIDISSEMENT, REALISATION FINALE

Baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

CCF  
Contrôle en cours de formation

S1  
Points 30 (2X15)

SITUATION D'EVALUATION  
en CENTRE DE FORMATION

**E1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE COEFFICIENT 4**

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation.

**Date préconisée :**

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler :

Au cours du dernier trimestre de la classe de première professionnelle ( mai – juin)

**Durée de l'épreuve :**

1h (2X 30 mn)  
Technologie et sciences appliquées

L'épreuve porte **obligatoirement** sur les savoirs associés :

**S1 : la culture professionnelle**

- S1.1 : les secteurs d'activité et les acteurs des filières
- S1.2 : les produits commercialisés
- S1.4 : le vocabulaire professionnel
- S1.8 : la qualité
- S1.8.1 : les signes officiels de qualité dans le cadre de la réglementation
- S1.8.3 : les appellations commerciales et réglementaires

**S2 : les matières premières**

- S2.1 : les matières premières de base

**S3 : les techniques professionnelles**

- S3.1.2 : les procédés de fabrication en boulangerie
- S3.1.3 : les procédés de fabrication communs boulangerie/pâtisserie



Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

CCF  
Contrôle en cours de formation

**S2**  
Points 50 (2X25)

SITUATION D'ÉVALUATION  
en CENTRE DE FORMATION

## E1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE COEFFICIENT 4

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation. En tout état de cause un professionnel, au moins y est associé.

### Date préconisée :

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler :

Au cours du troisième trimestre de la classe de terminale (mai – juin)

### Durée de l'épreuve :

2h (2X1h) par valence

L'épreuve porte **obligatoirement** sur les savoirs associés :

### **S1** LA CULTURE PROFESSIONNELLE

- S1.3 L'approche sensorielle
- S1.5 les locaux et annexes
- S1.6 les équipements, matériels et outillages
- S1.7 les documents de travail
- S1.8 la qualité

### **S2** LES MATIÈRES PREMIÈRES

- S2.2 les matières complémentaires
- S2.3 les ingrédients et produits d'addition

### **S3** LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- S3.1.4 les procédés de fabrication en pâtisserie
- S3.2 les fermentations
- S3.3 les cuissons et après cuissons
- S3.4 la conservation des produits

Académie de Lyon

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

CCF  
Contrôle en cours de formation

**S1**  
Points /60

**SITUATION D'ÉVALUATION  
en CENTRE DE FORMATION**

**E2 ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE PRENANT EN COMPTE LA  
FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL – COEFFICIENT 9**

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation.

**Date préconisée :**

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler **entre la fin de la seconde année de formation et, au plus tard, la fin du premier semestre de l'année de terminale professionnelle (janvier – février)**

**Forme de l'épreuve :** TP (5 h – indicatif)

**Rappel référentiel :**

Elle comporte quatre phases distinctes :

- **une partie écrite** : d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 minutes environ) ;
- **une partie pratique de fabrication** : cette phase permettra au candidat, assisté d'un commis (2 heures maximum) du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. Le candidat finalise en autonomie les fabrications ;
- **une partie présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet ;
- **une partie dégustation et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de boulangerie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum).

La partie écrite organisation du travail et les pétrissages sont réalisés mécaniquement à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

Lors de la partie pratique de fabrication, le candidat n'est pas évalué sur la conduite du commis. Cette évaluation est réalisée lors de la deuxième situation.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de techniques de base de boulangerie, c'est-à-dire 3 produits de boulangerie et une réalisation traiteur fabriquée à partir de l'une des trois pâtes mises en œuvre :

- pain de tradition française 7 kg de farine mis en œuvre décliné en pains (2 formes), baguettes non farinées et 16 petits pains en quatre formes différentes ;
- pain spécial 2 kg de farine(s) mis en œuvre (2 formes) ;
- pâte levée feuilletée ou pâte levée 0,5 kg de farine mis en œuvre ;
- une pièce de décor à thème en pâte levée (pâte à party) et/ou pâte morte.

Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Les produits seront exposés sous la forme d'un buffet, dans le respect de la commande et du thème.

**Utilisation grilles de notation**

**- Evaluation en établissement scolaire**

La notation est désormais sur 10 points pour chaque critère, un coefficient sera appliqué lors de l'enregistrement sur le tableau de calcul. Cela implique de donner régulièrement les notes attribuées au cours de l'observation afin de fluidifier la saisie.

Académie de :

**Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier**

Session :

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9			Situation 1 CCF / 60					
			Notation sur 10 points					
	Coef.	CRITERES D'EVALUATION	Candidat N°1	Candidat N°2	Candidat N°3	Candidat N°4	Candidat N°5	Candidat N°6
Réalisation d'un organigramme / 5	0,1	Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication						
	0,3	Gestion du commis						
	0,1	Calcul des quantités nécessaires						
Phase pratique de fabrication / 40	0,2	Organisation du poste de travail						
	0,2	Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité						
	0,3	Utilisation rationnelle des matières premières, des fluides et matières premières (dont énergie)						
	0,3	Conduite des fermentations et des cuissons						
	0,5	Pain de tradition française						
	0,5	Pain spécial						
	0,5	Techniques de façonnage et de finition						
	0,5	Pâte levée ou pâte levée feuilletée						
	0,5	Produit traiteur de boulangerie						
Phase de présentation des fabrications / 5	0,1	Respect de la commande						
	0,2	Dimension commerciale, qualité des finitions						
	0,1	Exploitation du thème						
	0,1	Mise en valeur du buffet						
Phase de dégustation sur une des fabrications / 5	0,2	Qualités organoleptiques de la fabrication						
	0,3	Analyse de la fabrication						
Phase argumentation commerciale de la fabrication / 5	0,3	Aptitude à communiquer, s'exprimer						
	0,2	Argumentation						

Émargement :

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

CCF  
Contrôle en cours de formation

**S2**  
Points /60

**SITUATION D'ÉVALUATION  
en CENTRE DE FORMATION**

**E2 ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE PRENANT EN COMPTE LA  
FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL – COEFFICIENT 9**

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation. En tout état de cause un professionnel, au moins y est associé.

**Date préconisée :**

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler **à la fin de la dernière année de formation (épreuve écrite, pratique et orale) ( mai – juin)**

**Forme de l'épreuve : TP (5 h – indicatif)**

Un commis est mis à la disposition du candidat pour la durée de l'épreuve.

**Cette situation d'évaluation comporte quatre phases distinctes :**

**a) Une phase écrite :** d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 minutes environ)

**b) Une phase pratique de fabrication :** cette phase permettra au candidat, assisté d'un commis (2 heures maximum) du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. Le candidat finalise en autonomie les 3 produits de pâtisserie et une réalisation traiteur :

- un entremets 8 personnes, monté en cercle, décor en adéquation avec le thème (fiche technique fournie),
- pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations : une glacée au fondant le reste pouvant être décliné en grande pièce (4 personnes) ou pièces individuelles ou réductions,
- une réalisation de petits fours secs,
- et une réalisation en pâte feuilletée ou en pâte friable.

**c) Une phase présentation :** le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet

**d) Une phase dégustation et argumentation commerciale :** le jury choisit un produit de pâtisserie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum).

La partie écrite d'organisation du travail et les préparations préliminaires peuvent être réalisés à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve. Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre des différentes techniques et un enchaînement des tâches à accomplir.

Les produits seront exposés sous la forme d'un buffet, dans le respect de la commande et du thème.

La fiche technique de l'entremets est fournie au candidat.

**Utilisation grilles de notation**

**- Evaluation en établissement scolaire**

La notation est désormais sur 10 points pour chaque critère, un coefficient sera appliqué lors de l'enregistrement sur le tableau de calcul. Cela implique de donner régulièrement les notes attribuées au cours de l'observation afin de fluidifier la saisie.

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9			Situation 2 CCF / 60					
			Notation sur 10					
	Coef.	CRITERES D'EVALUATION	Candidat N° 1	Candidat N° 2	Candidat N° 3	Candidat N° 4	Candidat N° 5	Candidat N° 6
<b>Phase d'organisation écrite du travail et de la gestion du commis. / 10</b>	0,2	Qualité du document						
	0,3	Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication.						
	0,3	Estimation de temps de chaque étape						
	0,2	Gestion du commis						
<b>Phase pratique de fabrication. / 35</b>	0,2	Organisation du poste de travail						
	0,1	Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité						
	0,1	Utilisation rationnelle des matières premières						
	0,2	Utilisation rationnelle des matériels & outillages, énergies et fluides						
	0,3	Conduite du commis						
	0,3	Réalisation du biscuit						
	0,3	Montage de l'entremets						
	0,3	Confection de la crème ou de la garniture						
	0,3	Pâte à choux glacée au fondant						
	0,3	Pâte à choux (autre déclinaison)						
	0,3	Petits fours secs						
	0,3	Produit traiteur de pâtisserie						
	0,2	Conduite des cuissons						
0,3	Finitions et décors							
<b>Phase de présentation des fabrications / 5</b>	0,1	Respect de la commande						
	0,2	Dimension commerciale, qualité des finitions						
	0,1	Exploitation du thème						
	0,1	Mise en valeur du buffet						
<b>Phase de dégustation sur une des fabrications / 5</b>	0,2	Qualités organoleptiques de la fabrication						
	0,3	Analyse de la fabrication						
<b>Phase argumentation commerciale de la fabrication / 5</b>	0,3	Aptitude à communiquer, s'exprimer						
	0,2	Argumentation						

Émargement

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

CCF  
Contrôle en cours de formation

**S3**  
Points /60

**SITUATION D'ÉVALUATION  
en ENTREPRISE**

**E2 ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE PRENANT EN COMPTE LA  
FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL – COEFFICIENT 9**

**Date préconisée :**

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler **au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation.**

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires de celles évaluées en établissement. Elles sont repérées et choisies conjointement par l'enseignant chargé des enseignements professionnels en établissement de formation et le tuteur ou maître d'apprentissage désigné par le chef d'entreprise. Elles prennent en compte la nature des activités réalisées dans l'entreprise (fabrication de produits de boulangerie et de pâtisserie et produits traiteurs)

Seront obligatoirement évalués :

- le comportement professionnel, l'intégration dans une équipe, l'autonomie,
- la mise en œuvre des préparations, des compositions, des fabrications,
- la capacité à contrôler et à proposer des améliorations, des solutions, des innovations,
- la capacité à gérer et à optimiser la production et l'équipe,
- la capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente, argumentation,...)

**- Grille d'évaluation en milieu professionnel**

L'évaluation se fait par profil, en fonction du profil le professionnel et l'enseignant déterminent conjointement la note à attribuer

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant  
en compte la formation en milieu professionnel -  
Coefficient 9

Situation 3 CCF / 60

ÉVALUATION en ENTREPRISE

1/3

**Grille d'évaluation P.F.M.P N° 5 et 6**  
(Les critères évalués au cours de la 5ème période peuvent être validés)

NOM :

PRENOM :

X compléter le profil	TI	I	B	TB
<b>Ponctualité, assiduité</b> (respect des horaires de travail)				
<b>Respect des autres, esprit d'équipe et intégration</b> (Ex : S'intégrer dans l'entreprise (écoute, esprit d'équipe, aptitude relationnelle, motivation, animation et discrétion.....))				
<b>Respect d'une tenue propre et adaptée au milieu professionnel</b> (Ex : Avoir une tenue professionnelle adaptée (propreté, conformité....))				
<b>Respect des règles de santé et de sécurité</b>				
<b>Respect des règles d'hygiène, respect des protocoles de nettoyage des locaux et du matériel</b>				
<b>Respect de l'environnement : tri sélectif et utilisation rationnelle des énergies et des fluides.</b>				
<b>Utilisation rationnelle des matières premières, éviter le gaspillage</b> Ex : Réceptionner, identifier et contrôler les produits (qualité et quantité), les conditionner (matières premières, fabrications intermédiaires, produits finis) protéger, étiqueter, ranger. Surveiller les stocks...				
<b>Faire preuve de motivation et participation active, gestion du temps, rapidité</b> Ex : Organiser son travail, respecter les consignes (dynamisme, adaptabilité...)				
<b>Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil</b>				
<b>Capacité à gérer et optimiser la production et le travail en équipe</b> Ex : Initiative travail en autonomie				
<b>Appréciation sur le comportement professionnel – sous total A</b>				<b>/14</b>

RELEVES DES ABSENCES		REMARQUES
DATES	MOTIF (RETARD, MALADIE)	

**E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9**

**Situation 3 CCF / 60**

**ÉVALUATION en ENTREPRISE 2/3**

**NOM :**

**PRENOM :**

<b>Boulangerie</b>	TI	I	B	TB
<b>X compléter le profil</b>				
<b>Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes</b>				
<i>Pains de tradition française et pains courant français</i>				
<i>Pains spéciaux, pâte à décors...</i>				
<i>Viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i>				
<b>Mettre en œuvre- Assembler des produits</b>				
<i>Tourer et abaisser les pâtons</i>				
<i>Peser et diviser</i>				
<i>Bouler</i>				
<i>Façonner à la machine</i>				
<i>Façonner des formes diverses</i>				
<b>Conduire des fermentations</b>				
<i>Conduire les différentes méthodes de fermentation</i>				
<i>Apprécier l'évolution de la fermentation</i>				
<b>Conduire des cuissons</b>				
<i>Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux...)</i>				
<b>Transformation et fabrication</b>	<b>/8</b>			
<b>- Transformation et fabrication – sous total B</b>				

<b>Pâtisserie</b>	TI	I	B	TB
<b>Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes</b>				
<i>Viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i>				
<b>Mettre en œuvre- Assembler des produits</b>				
<i>Foncer des tartes, des quiches...</i>				
<i>Réaliser des crèmes</i>				
<i>Crêmer une préparation</i>				
<i>Dresser à la poche : (pâte à choux, meringues, petits fours...)</i>				
<i>Monter un entremets, un petit gâteau... (garnir et monter)</i>				
<b>Conduire des mises au point</b>				
<i>Réaliser une mise au point du chocolat de couverture</i>				
<i>Mettre au point un nappage, un fondant</i>				
<b>Conduire des cuissons</b>				
<i>Apprécier la cuisson d'une préparation sur feu (crèmes et sirop de sucre)</i>				
<i>Mettre au four et assurer les cuissons</i>				
<b>Transformation et fabrication</b>	<b>/8</b>			
<b>- Transformation et fabrication – sous total B</b>				

**/16**

**COMPORTEMENT PROFESSIONNEL – TRANSFORMATION – FABRICATION**

<b>SOUS TOTAL 1</b> <b>(Sous total A + sous total B)</b>	<b>/ 30</b>
---	-------------



E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9	Situation 3 CCF / 60		
	ÉVALUATION en ENTREPRISE	3/3	

NOM :

PRENOM :

X compléter le profil	TI	I	B	TB
<b>Présenter, valoriser les produits, décorer</b> <i>Ex : Glacer une préparation (pinceau, palette...)</i> <i>Réaliser des petits décors en chocolat de couverture.</i> <i>Décorer avec un aspect de créativité par rapport à un thème et écrire au cornet.</i>				
<b>Capacité à contrôler les produits et les conditions de commercialisation</b> <i>Ex : Apprécier la conformité d'un produit fini et communiquer les anomalies repérées (taille, régularité...)</i>				
<b>Capacité à proposer des améliorations et innovations</b>				
<b>Capacité à détecter des anomalies et proposer des solutions</b> <i>Ex : Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées</i>				
<b>Présentation des fabrications - SOUS TOTAL 2</b>	<b>/10</b>			

X compléter le profil	TI	I	B	TB
<b>Capacité à communiquer en interne avec les personnels de vente...</b> <i>Ex : Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente</i>				
<b>Capacité à communiquer avec des tiers (clients, fournisseurs...)</b> <i>Ex : Vendre les produits auprès de la clientèle</i>				
<b>Capacité à commercialiser les produits</b> (dynamique de vente, utilisation des nouvelles technologies...)				
<b>Capacité à conseiller (clients)</b>				
<b>Argumentation commercialisation - SOUS TOTAL 3</b>	<b>/20</b>			

<b>TOTAL – SITUATION 3</b> (Sous total 1 + sous total 2 + sous total 3)	<b>/60</b>
--	------------

Commentaire si note inférieure à 30/60

Nom et Prénom du Maître d'Apprentissage  
ou du Responsable du stage

Emargement et cachet de l'entreprise

# Tableau de synthèse Épreuve E2

## Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

ACADEMIE DE :

**BACCALAURÉAT  
PROFESSIONNEL  
BOULANGER PATISSIER**

SESSION :

Date :

EVALUATION EN COURS DE FORMATION

**EPREUVE E2  
Coefficient : 9**

CANDIDAT

ETABLISSEMENT

Nom :

Prénom :

NOM des membres du jury

FONCTION

EMARGEMENT

**NOTES RECAPITULATIVES S1**

Évaluation en centre de formation :

Fin de la seconde année de formation

Au plus tard premier semestre de l'année de terminale professionnelle

*sous – total I*

Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis

**/ 05**

*sous – total II*

Phase pratique de fabrication (avec commis)

**/ 40**

*sous – total III*

Phase de présentation

**/ 05**

*sous – total IV*

Phase de dégustation

**/ 05**

*sous – total V*

Phase d'argumentation commerciale

**/ 05**

**NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY**

**/ 60**

**NOTES RECAPITULATIVES S2**

Évaluation en centre de formation :

Fin de la dernière année de formation

*sous – total I*

Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis

**/ 10**

*sous – total II*

Phase pratique de fabrication (avec commis et évaluation de sa conduite)

**/ 35**

*sous – total III*

Phase de présentation

**/ 05**

*sous – total IV*

Phase de dégustation

**/ 05**

*sous – total V*

Phase d'argumentation commerciale

**/ 05**

**NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY**

**/ 60**

**NOTES RECAPITULATIVES S3**

Évaluation en entreprise :

Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation

*sous – total I*

Comportement professionnel, transformation et fabrication

**/ 30**

*sous – total II*

Présentation des fabrications

**/ 10**

*sous – total III*

Argumentation commerciale

**/ 20**

**NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY**

**/ 60**

**NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY**

**S1 + S2 + S3**

Note totale

**/ 180**

Note sur 20

**/ 20**

Note arrondie sur 20  
(au ½ point supérieur)

**/ 20**

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

## E3 ÉPREUVE DE GESTION APPLIQUEE - COEFFICIENT 5

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes de la formation relevant du domaine de l'environnement économique, juridique, le management d'entreprise et relevant des mathématiques pour les utiliser dans une perspective professionnelle.

Elle comporte trois sous épreuves :

- E31 : Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)
- E32 : Projet professionnel (coefficient 2)
- E33 : Mathématiques (coefficient 1)

### **E31 Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)**

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et de management, et plus particulièrement à apprécier son aptitude à exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de l'alimentation spécifique au diplôme.

#### **Déroulement de l'épreuve**

Cette épreuve écrite doit permettre d'évaluer le candidat sur les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, objectifs et contenu de l'épreuve. Elle s'appuie sur une ou plusieurs situations professionnelles illustrées par une documentation d'entreprises ou de tout autre support professionnel du secteur concerné par le diplôme.

#### **Modalités de l'épreuve**

Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement habituel d'économie et gestion pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Chaque situation vise, à partir d'une situation professionnelle contextualisée, à évaluer par sondage les compétences terminales acquises par les élèves.

## E31 – Environnement économique, juridique et management

Situation 1 sur 15 points	
Situation 2 / 25 points	
Total Sous épreuve E31 (situation 1+ situation 2) / 40 points	

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
CCF Contrôle en cours de formation	S1 Points /15	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION

## E31 – Environnement économique, juridique et management

### 1<sup>ère</sup> situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (15 points)

La première situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu avant la fin de l'année civile précédant l'examen (novembre – décembre).

Le professeur indique sur la grille ci-dessous, les compétences évaluées lors de cette 1<sup>ère</sup> situation. Cette grille sera remise à la commission d'harmonisation et au jury.

Les connaissances évaluées porteront sur **au moins trois de ces thèmes.**

Connaissances	Compétences		
<b>Thème S5.1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité</b>			
Les organisations : leurs caractéristiques	Définir l'organisation		
	Identifier différentes organisations et repérer leur diversité		
Les finalités des organisations : production de biens et de services marchands ou non marchands	Repérer les finalités des organisations		
Les types d'organisations : entreprises, organisations publiques, organisations à but non lucratif	Associer finalités et types d'organisations		
Les objectifs : réalisation de profits, création de richesses, principes et missions de service public, défense d'un intérêt commun	Identifier les différents objectifs en fonction de la finalité et du type d'organisation		
<b>Thème S5.1.3 Les domaines d'activités des organisations</b>			
L'activité principale d'une organisation	Repérer les activités d'une organisation		
Les activités secondaires d'une organisation	Définir la notion d'activité principale et secondaire		
	Repérer des exemples de services secondaires		
Le secteur professionnel et sa place dans l'économie	Observer et caractériser la place du secteur professionnel en lien avec le métier préparé dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale		
	Constater l'évolution des dernières années		
<b>Thème S5.1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel</b>			
Notions de marché, d'offre et de demande	Caractériser le marché de l'entreprise		
	Caractériser l'offre et la demande		
	Analyser leur incidence sur la fixation des prix		
	Montrer le rôle régulateur du marché		
Les secteurs institutionnels	Définir la notion d'activité économique		
	Repérer les différents secteurs institutionnels (agents économiques) et identifier leur fonction principale		
	Montrer l'interdépendance entre les différents secteurs en s'appuyant sur un schéma simplifié		
Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume	Définir la notion de droit		
	Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national		
Les sources du droit européen et international : droit communautaire, directives européennes, traités et accords internationaux...	Repérer les différentes sources des droits européen et international		
	Hiérarchiser les droits national et international		
Le contrat	Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle		
La formation du contrat	Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat		
Les obligations contractuelles	Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations		
La responsabilité	Définir la responsabilité et différencier les différents domaines de la responsabilité (responsabilité civile contractuelle, responsabilité civile délictuelle, responsabilité pénale)		
	Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle		
Les chambres consulaires	Définir et caractériser les chambres consulaires		
	Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux organisations		
Les organisations professionnelles patronales et syndicales	Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise		
L'inspection du travail	Repérer ses missions principales et ses liens avec l'organisation		
L'État et les collectivités territoriales	Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'État et des collectivités territoriales		
<b>Thème S5.3.1 L'activité commerciale</b>			
Les couples produits / marchés de l'entreprise	Identifier les couples produits/marchés de l'entreprise		
	Repérer le positionnement des concurrents		
La concurrence	Définir le positionnement de l'entreprise sur ses marchés à partir d'un cas concret		
Le positionnement	Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise		
La politique commerciale : politique de produit, de prix, de distribution, de communication	Justifier le choix de la politique commerciale retenue		

## E31 – Environnement économique, juridique et management

Thème S5.3.2 L'organisation de la production et du travail		
Le processus de production de biens ou de services	Repérer les étapes du processus de production à partir d'une observation du réel	
Les modes de production industrielle (fabrication à l'unité, en série, en continu, juste à temps...)	Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun	
La production de services	Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel concerné	
Les différents modes d'organisation du travail	Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail	
	Caractériser les différents avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise	
	Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel concerné	
Les facteurs de production (facteur humain et facteur technique)	Repérer et caractériser les différents facteurs de production	
La productivité	Identifier les différentes combinaisons des facteurs de production et mesurer leur(s) incidence(s) sur la productivité	
Le rendement	Repérer les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs	
L'investissement	Dégager les enjeux et les conséquences de la productivité et du rendement	
La formation et la qualification	Identifier et analyser les modalités d'approvisionnement d'entreprises représentatives du secteur professionnel	
L'approvisionnement : niveaux de stocks, périodicité, réapprovisionnement, coût du stockage	Repérer les événements qui déclenchent le réapprovisionnement en fonction de la politique d'approvisionnement	
La recherche et la sélection des fournisseurs	Participer à la recherche et au choix d'un fournisseur	
La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente	Identifier les références qualité appliquées au secteur professionnel	
Normes, chartes qualité	Analyser des démarches qualité en vigueur dans le secteur professionnel	
La démarche qualité et ses enjeux	Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les organisations	
La durée du travail	Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés	
Les repos, les congés		
La flexibilité du temps de travail	Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'entreprise	
Analyser les principales modalités d'application de l'aménagement du temps de travail, en s'appuyant sur les conventions collectives et/ou accords de branche et/ou d'entreprise		
La rémunération du travail	Vérifier que la rémunération du salarié est conforme à la législation et à sa situation	
Les délégués du personnel, le comité d'entreprise	Repérer la législation concernant la représentation des salariés (seuil, désignation ...) dans une situation donnée.	
La représentation syndicale	En dégager les attributions des différentes instances représentatives du personnel	
S5.3.3 La gestion des ressources humaines		
Les missions du service des ressources humaines ou les aspects de la gestion des ressources	Identifier les principales missions du service des ressources humaines	
	Définir les principaux objectifs et enjeux de la gestion des ressources humaines	
L'entretien individuel d'évaluation	Définir les objectifs de l'entretien individuel pour le salarié et pour l'organisation	
	Observer et caractériser un exemple d'entretien individuel d'évaluation	
Le plan de formation de l'organisation	Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'organisation et à l'extérieur de celle-ci	
	Repérer les enjeux de la formation tant pour le salarié que pour l'organisation	
	Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation	
Les congés de formation	Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés	
Le droit à la formation	Identifier les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié	
Le bilan de compétences	Caractériser les principaux types de conflits	
Les moyens et les enjeux de la motivation	Observer les différentes étapes des conflits et repérer leur mode de résolution, en vous appuyant sur la législation en vigueur	
Les conflits individuels et collectifs		
Les modes de résolution des conflits		

Situation 1 sur 15 points

**E31 - Environnement économique, juridique et management****2ème situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (25 points)**

Pour tous les candidats, cette deuxième situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu en fin du dernier trimestre de formation ( avril – mai).

Le professeur indique sur la grille ci-dessous, les compétences évaluées lors de cette 2<sup>ème</sup> situation. Les connaissances évaluées porteront sur au moins **trois de ces thèmes**.

Connaissances	Compétences	
<b>Thème S5.4.1 L'organisation créatrice de richesses</b>		
Les coûts d'achat, de production, de revient	Identifier les composants des différents coûts	
La marge de l'entreprise, le prix de vente	Caractériser les déterminants du prix de vente	
Le chiffre d'affaires et le résultat	Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix)	
	Dégager le résultat à partir des charges et produits	
	Mesurer la performance de l'entreprise à partir de ces indicateurs	
La valeur ajoutée et sa répartition	Définir la notion de valeur ajoutée	
	Identifier la répartition de la valeur ajoutée	
La croissance de l'organisation	Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité)	
	Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)	
<b>Thème S5.4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs</b>		
Les clients/usagers, Les fournisseurs Les organismes financiers Les assurances	Repérer les partenaires de l'organisation prenant part aux étapes d'approvisionnement, de production, de commercialisation, d'investissement et de financement	
Le mécanisme de la TVA	Repérer la TVA collectée, déductible et à payer	
L'imposition des bénéfices	Distinguer les modalités d'imposition des bénéfices dans les entreprises individuelles et les sociétés	
Les opérations réalisées avec les partenaires Les documents administratifs, commerciaux, de gestion Les différentes modalités de financement (emprunt, crédit bail)	Identifier les documents échangés (reçus/transmis) avec les différents partenaires	
	Vérifier, analyser les principaux documents reçus	
	Établir quelques documents significatifs du secteur professionnel en respectant la pratique professionnelle	
La communication avec les partenaires Les enjeux de la communication avec les partenaires	Identifier les opérations réalisées et repérer les droits et obligations de l'entreprise et de ses partenaires	
	Analyser des situations de communication avec les partenaires	
	Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte	
	Identifier les principes d'une communication efficace selon les partenaires et en mesurer l'impact	
<b>Thème S5.5.1 Les mutations de l'environnement</b>		
Le contexte économique : les indicateurs de mesure, la croissance (taux d'inflation, PIB, taux de croissance, solde commercial, taux de chômage)	Caractériser les principaux indicateurs économiques	
	Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes	
	Mesurer les effets sur l'activité de l'organisation	
L'Union européenne La mondialisation	Repérer des opportunités et des contraintes de l'ouverture des marchés pour l'entreprise	
L'organisation, actrice du développement durable Les politiques de développement durable et leurs enjeux	Identifier, au sein de l'organisation, des actions mises en œuvre en faveur du développement durable	
	Repérer, au plan national et international, d'autres actions menées en faveur du développement durable	
	Situer ces actions dans le cadre d'une politique globale de développement durable	
	Définir les enjeux du développement durable	
<b>Thème S5.5.2 Les mutations de l'organisation</b>		
Les mutations structurelles (restructuration, externalisation, délocalisation) et leurs incidences	Observer différentes mutations structurelles et en déduire les objectifs poursuivis	
	Dégager les incidences sur les plans économique et social	
Les situations de défaillance de l'organisation	Observer des situations de défaillance de l'organisation et repérer les procédures de résolution adaptées	
La GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences) Le plan de sauvegarde de l'emploi	Définir l'importance et le rôle d'une GPEC	
	Observer des plans sociaux et en dégager les causes et les incidences	
<b>Thème S5.5.3 Les incidences sur le personnel</b>		
La démission, La rupture conventionnelle Le licenciement pour motif personnel Le licenciement économique Les conseils de prud'homme	Identifier les différents cas de rupture	
	Qualifier la démission, sa procédure légale et ses incidences	
	Qualifier le licenciement, ses motifs, ses procédures et ses incidences	
Les évolutions de carrière	Observer les différentes évolutions de carrière (formation, adaptation, mutation, reconversion, promotion...) et en dégager leurs caractéristiques	

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier</b>	<b>Session :</b>
----------------------	--	------------------

<b>CCF</b> Contrôle en cours de formation	<b>S1</b> Points /40	<b>SITUATION D'ÉVALUATION</b> en CENTRE DE FORMATION
--	-------------------------	---

## **E32 - Sous-épreuve sur dossier : projet professionnel (Coefficient 2)**

### **MODALITES D'ÉVALUATION IDENTIQUE EN ÉPREUVE PONCTUELLE ET CCF**

Dans le cadre du CCF une situation d'évaluation est organisée en fin de la dernière année de formation du cursus. L'établissement fixera la date en prenant en compte les préconisations académiques de l'IEN responsable de la filière (juin).

Cette épreuve orale a pour objectif d'évaluer :

- les compétences du candidat à présenter son projet professionnel, argumenter ses choix et à communiquer,
- ses connaissances en lien avec les savoirs associés listés dans la grille d'évaluation.

Le dossier écrit est obligatoire (même s'il est incomplet). En l'absence de dossier, le jury attribuera la note de zéro et en informera le candidat. Si le dossier est incomplet, le candidat peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée. Le dossier sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

Le candidat prépare trois exemplaires du dossier :

- L'établissement en adresse deux exemplaires au centre d'examen conformément aux dates de la présente circulaire.
- Il en conserve un exemplaire qu'il apportera le jour de l'épreuve.

Durée : oral de 30 mn maximum

L'épreuve prend appui sur un dossier et se déroule en deux phases :

- 1ère phase : le candidat présente d'abord, sans être interrompu, son projet professionnel (au maximum 5 minutes),
- 2ème phase : il dialogue ensuite avec la commission d'évaluation pour argumenter ce projet (au maximum 25 minutes) et démontrer son aptitude à s'exprimer sur les activités qu'il envisage de mener dans le secteur professionnel lié à sa formation.

Composition du jury :

- Un professeur d'économie gestion
- Éventuellement un professeur de spécialité et / ou un professionnel..

Contenu du dossier : 3 à 5 pages maximum, hors annexes élaboré à l'aide de l'outil informatique. Ce document est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus,
- sa connaissance du secteur professionnel et de ses métiers en s'appuyant sur ses acquis en centre de formation, du fruit de ses recherches personnelles et de l'expérience acquise en entreprise,
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court et moyen terme, motivations, démarches).

Modalités d'évaluation :

L'évaluation prend appui sur un dossier, précédemment défini, et se déroule conformément à la définition générale de l'épreuve (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

- La grille d'évaluation nationale ci-jointe est obligatoirement utilisée.

Consignes :

Les membres du jury vérifient les savoirs associés en orientant les échanges lors de l'entretien de façon à évaluer les compétences et connaissances liées tout en prolongeant les points abordés dans le dossier. Les interrogateurs peuvent ouvrir les échanges mais veillent à se limiter aux savoirs associés listés par la définition d'épreuve (voir grille d'évaluation annexe 5) ; ils ne doivent cependant pas obligatoirement balayer l'ensemble de ces connaissances. Le nombre de compétences évaluées, leur diversité et leur approfondissement sont des critères d'évaluation laissés à l'appréciation de la commission en fonction de la prestation du candidat. La note attribuée est obligatoirement justifiée dans la colonne « observations ».



COMMUNICATION ET PROJET					Note / 30 points				
➤ <b>Présentation orale (/12 points)</b>					TI	I	S	TS	Observations
• Dynamisme de la présentation									
• Indépendance par rapport au dossier									
• Qualité de l'expression ( <i>clarté, correction de la langue, élocution, langage professionnel adapté, rigueur de l'exposé</i> )									
• Aptitude à synthétiser ( <i>Choix des idées développées</i> )									
➤ <b>Entretien (/12 points)</b>					TI	I	S	TS	Observations
• Aptitude au dialogue ( <i>écoute active, reformulation, compréhension des questions...</i> )									
• Aptitude à argumenter ( <i>à justifier un choix, un point de vue</i> ) et à convaincre									
• Pertinence dans les réponses formulées									
• Sens de la relation ( <i>prise de contact, courtoisie, comportement gestuel...</i> )									
➤ <b>Projet (/6 points)</b>					TI	I	S	TS	Observations
• Personnalisation du projet ( <i>adéquation projet/ambition du candidat</i> )									
• Cohérence du projet									
TI : très insuffisant      I : insuffisant      S : satisfaisant      TS : très satisfaisant									

MAITRISE DES COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES					Note /10 points		
Cocher les compétences évaluées lors de l'entretien et compléter obligatoirement la colonne « Observations ».							
S5.1.1 - Un secteur professionnel, une diversité de métiers :					Observations		
Le secteur professionnel	Définir la notion de secteur professionnel						
	Distinguer différents secteurs professionnels						
	Repérer le secteur professionnel du domaine de l'alimentation						
Le métier	Définir la notion de métier						
	Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel du domaine de l'alimentation						
	Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés						
Les niveaux de formation Les diplômes et les titres professionnels La qualification La professionnalisation	Repérer les différents niveaux de formation						
	Positionner les diplômes de niveau V et IV sur l'organigramme des formations						
	Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel						
	Définir la qualification						
Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié	Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation						
	Identifier les différentes voies de formation						
	Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation						
Une formation tout au long de la vie	Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation						
	Définir la notion de formation tout au long de la vie et en repérer les principaux enjeux						
L'environnement du métier	Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience						
	Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice (maison mère, succursale, filiale, chantier...), contraintes inhérentes à la spécificité du métier (flexibilité des horaires par exemple)						
S5.2.1 - La recherche d'emploi :							
La population active	Caractériser la population active						
	Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...)						
	Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active						
Les caractéristiques du marché du travail	Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre)						
	Analyser les causes et l'évolution du chômage						
Le profil de poste	Définir la notion de compétence, d'aptitude						
	Analyser le profil de poste						
Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe	Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise						
	Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet...)						
L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel	Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...)						
	Analyser une offre d'emploi						
Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi	Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi						
	Repérer les démarches de recherche d'emploi						
La lettre de motivation	Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi						
	Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae						
Le curriculum vitae	Rédiger une lettre de motivation						
La communication téléphonique	Présenter un curriculum vitae informatisé						
	Préparer la communication téléphonique						



S5.2.2 - L'embauche et la rémunération :	
L'entretien d'embauche	Repérer les différentes phases de l'entretien
	Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure
	Analyser la législation relative aux entretiens d'embauche (atteinte à la vie privée, discrimination...)
	Préparer l'entretien d'embauche
Les tests de sélection	Analyser des tests utilisés dans une procédure d'embauche
Les différents types de contrats de travail en vigueur	Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser
	Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation
Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties	Analyser un contrat de travail, notamment les clauses spécifiques
	Dégager les caractéristiques des contrats, les droits et obligations des parties
Les éléments de la rémunération	Repérer les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche
	Dégager les spécificités de la rémunération du secteur professionnel
Les principales formalités liées à l'embauche :	Identifier les formalités obligatoires pour le salarié et l'employeur à l'embauche
S5.2.3 - La structure de l'organisation :	
Les fonctions et services de l'organisation	Observer et caractériser des organisations représentatives du secteur professionnel
	Repérer et caractériser leurs principales fonctions
	Identifier les différents services et leurs attributions
La structure de l'organisation	Analyser la structure d'une organisation du secteur professionnel
	Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans cette organisation
	Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services
S5.2.4 - Les règles de vie au sein de l'entreprise :	
La communication au sein de l'entreprise Les enjeux de la communication interne	Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise
	Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte
La liberté d'expression et ses limites	Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences.
	Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise
Le règlement intérieur : contenu et objectifs	Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur
	Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel
Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié	Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs
	Repérer les droits et obligations du salarié
Le règlement intérieur : hiérarchie des différentes sanctions applicables	Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non respect de ces dispositions
Le pouvoir disciplinaire	Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire
	Identifier les limites à ce pouvoir
S5.4.3 - La création et la reprise d'entreprise :	
Le projet de création ou de reprise	Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise
	Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur
	Repérer les différents types d'idées, sources de projet (une activité connue, une innovation, une avancée technologique...)
	Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet
La propriété industrielle et propriété intellectuelle	Repérer et définir les enjeux de la protection de la propriété industrielle, de la propriété intellectuelle
	Identifier les règles juridiques essentielles en vigueur relatives à la propriété industrielle
	Repérer les procédures pour préserver la propriété industrielle
La connaissance du marché	Analyser des indicateurs locaux et nationaux concernant le secteur professionnel
Les éléments prévisionnels du projet (chiffre d'affaires, bilan, résultat) et le financement	Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif
Les aides et les incitations à la création d'entreprise	Estimer le besoin de financement associé au projet
Le positionnement sur le marché	Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations
	Positionner l'entreprise sur le marché
Les formes juridiques : leurs caractéristiques	Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale
	Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité
Les formalités de création	Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise
	Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises...

**Total sous épreuve E 32 / 40 points**

ACADEMIE DE :

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
BOULANGER PATISSIER

SESSION :

Date :

Établissement :

**EPREUVE DE GESTION APPLIQUÉE – E3 : FICHE RECAPITULATIVE**

Nom – prénom du Candidat

**E31 – Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)**

<b>ÉVALUATEUR</b>	<b>ÉMARGEMENT</b>	<b>NOTE / 40</b>

**E32 – Présentation du projet professionnel et entretien (coefficient 2)**

<b>COMMISSION D'INTERROGATION</b>	<b>ÉMARGEMENTS</b>	<b>NOTE / 40</b>



**E33 – Mathématiques (coefficient 1)**

<b>ÉVALUATEUR</b>	<b>ÉMARGEMENT</b>	<b>NOTE / 20</b>

**E3 Épreuve de gestion appliquée – coefficient 5**

<b>Note totale / 100</b>	
--------------------------	--

<b>Note sur 20</b> (arrondie au ½ point supérieur)	
---	--

Livret de certification   
Baccalauréat Boulanger Pâtissier  
Partie 2  
Harmonisation des pratiques 

Les recommandations formulées en commission d'harmonisation ont pour objectif d'améliorer l'organisation de la certification et de garantir une équité d'évaluation dans l'académie.

Les ressources servent de guide et doivent être utilisées dans chaque centre.

Diplômes intermédiaires : se référer aux documents diffusés sur la certification de ces diplômes.

## E1 Épreuve technologique et scientifique coefficient 4

### Modalités :

- ◆ CCF ; Contrôle en cours de formation
- ◆ L'évaluation s'effectue en deux épreuves sur les deux dernières années de formation (première et terminale).
- ◆ Le sujet est commun à la technologie et aux sciences appliquées.

Chaque situation est comprend les éléments suivants :

1ère situation		2ème situation	
<b>Au cours du dernier trimestre de la classe de Première professionnelle</b>		<b>Au cours du troisième trimestre de la classe de Terminale professionnelle</b>	
<i>Coefficient</i>	1.5	<i>Coefficient</i>	2.5
<i>Durée préconisée</i>	1h00 (2X30mn)	<i>Durée préconisée</i>	2h00 (2X1h00)
<i>Technologie pâtisserie</i>	15 points sur S1 – S2 – S3	<i>Technologie pâtisserie</i>	25 points sur S1 – S2 – S3
<i>Sciences appliquées</i>	15 points sur S4	<i>Sciences appliquées</i>	25 points sur S4

L'épreuve porte **obligatoirement** sur les savoirs associés suivants

1ère situation	2ème situation
<p><u>S1 - La culture professionnelle</u>            S1.1 - Les secteurs d'activités et les acteurs des filières            S1.2 – Les produits commercialisés            S1.4 – Le vocabulaire professionnel            S1.8 – La qualité            S1.8.1 – Les signes officiels de qualité dans le cadre de la réglementation            S1.8.3 – Les appellations commerciales et réglementaires  <u>S2 - Les matières premières</u>            S2.1 – Les matières premières de base  <u>S3 – Les techniques professionnelles</u>            S3.1.2 - Les procédés de fabrication en boulangerie            S3.1.3 - Les procédés de fabrication communs à la boulangerie et à la pâtisserie  <u>S4 - Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel</u>            S4.1 – Les sciences appliquées à l'alimentation            S4.1.1 1 – La nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels            S4.1.3 - La digestion des aliments            S4.2 – Les sciences appliquées à l'hygiène            S4.2.1.1 - Diversité du monde microbien            S4.2.1.3 - Microorganismes nuisibles            S4.2.1.4 - Barrières antimicrobiennes de l'organisme            S4.2.1.5 - Maladies alimentaires            S4.2.2 - Parasitoses alimentaires            S4.2.4.1 - Hygiène du personnel            S4.2.4.2 - Gestion des matières premières            S4.2.4.3 - Hygiène du milieu et du matériel            S4.3 – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)            S4.3.1 - Alimentation en énergie            S4.3.2 - Alimentation en eau froide            S4.3.4.4 - Matériaux utilisés dans le secteur professionnel</p>	<p><u>S1- La culture professionnelle</u>            S1.3 – L'approche sensorielle            S1.5 – Les locaux et annexes            S1.6 – Les équipements, matériels et outillages            S1.7 – Les documents de travail            S1.8 – La qualité  <u>S2 - Les matières premières</u>            S2.2 - Les matières complémentaires            S2.3 – Les ingrédients et produits d'addition  <u>S3 – Les techniques professionnelles</u>            S3.1.4 – Les procédés de fabrication en pâtisserie            S3.2 – Les fermentations            S3.3 – Les cuissons et après cuissons            S3.4 – La conservation des produits  <u>S4 Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel</u>            S4.1 – Les sciences appliquées à l'alimentation            S4.1.1.2 – Les modifications subies par les constituants alimentaires / principales propriétés physico chimiques mises en oeuvre en pratique professionnelle            S4.1.2 - La nutrition            S4.2 – Les sciences appliquées à l'hygiène            S4.2.1.2 - Microorganismes utiles            S4.2.1.3 - Microorganismes nuisibles            S4.2.3 - Toxicologie alimentaire            S4.2.4.4 - Hygiène et mise en oeuvre des protocoles de travail            S4.2.5 - Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire            S4.3 – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)            S4.3.3 - Équipements spécifiques des locaux professionnels            S4.3.4.1- Éclairage des locaux            S4.3.4.2 - Évacuation des matières usées            S4.3.4.3 - Ventilation et climatisation des locaux professionnels            S4.3.5 - Santé et sécurité au travail</p>

## Le cartouche

- ◆ Faire apparaître en haut du sujet (+ la situation professionnelle et le corrigé) un cartouche commun à tous les établissements (utiliser le modèle proposé ci-dessous).

Annexe RC1

<i>Logo de l'établissement</i>	<i>Coordonnées de l'établissement</i>	<u>Académie</u> : LYON <u>Session</u> : .....
<u>Spécialité</u> : .....		<u>Date</u> : .....
<u>Epreuve technologique scientifique</u> : .....		<u>Durée</u> : ..... ..... <b>pour les 1/3 temps</b>
<u>Classe</u> : .....		<u>Pages</u> : ...../.....
<u>Nom</u> : ..... <u>Prénom</u> : .....		<u>Note</u> :        /... Points

## Aide à la rédaction

- ◆ Sur le sujet faire apparaître les points mais seulement sur les parties et sous parties et non à chaque question,  
Exemple pour la 1<sup>ère</sup> situation : La culture professionnelle (S1) → 5 Points ; les matières premières (S2) → 5 points ; les techniques professionnelles (S3) → 5 points
- ◆ Afin de pouvoir évaluer :  
« - **La qualité de la réflexion et de l'argumentation**,  
- **L'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation** fournies. » *extrait de référentiel.*

Il faut :

- ✓ Construire et développer le contexte professionnel, l'élève doit se situer :
  - l'entreprise : préciser sa situation géographique, ses salariés, son activité,
  - la temporalité : indiquer la période dans l'année,
  - la fonction : « vous êtes..... ».
  - Voir exemple page suivante
- ✓ Insérer et fournir quelques annexes comme base de travail (de préférence communes avec les sciences appliquées)
- ◆ Veiller à : :
  - ✓ questionner les différents domaines (S1, S2 et S3).
  - ✓ équilibrer le nombre de points attribués en les répartissant sur l'évaluation des compétences, des connaissances pures (réflexion/argumentation, résolution de problèmes, questions de cours...).
  - ✓ limiter le nombre de questions ; de 10 à 13 maximum sur la 1<sup>ère</sup> situation ; 15 à 18 maximum sur la 2<sup>ème</sup> situation

Le contexte professionnel doit être repris, développé tout au long du questionnement, c'est lui qui amène l'élève à la réflexion, il doit être un fil conducteur tout au long du devoir (*Voir exemple page suivante*)

### Exemple de contexte professionnel

Dans l'exemple ci-dessous le contexte est exploité deux fois, d'abord pour la situation se déroulant en première puis celle se déroulant en terminale.

Le contexte est posé dans la 1<sup>ère</sup> situation puis repris et agrémenté dans la 2<sup>ème</sup> situation

## CONTEXTE PROFESSIONNEL (en première)

Après huit ans passés dans différentes entreprises, vous avez acquis une solide expérience professionnelle dans tous les domaines de votre métier et vous avez décidé de créer votre propre entreprise.

Votre boulangerie pâtisserie se situe dans la rue piétonne d'un quartier récemment rénové d'Aix les Bains, ville moyenne de 20 milles habitants avec une forte activité touristique.

En activité depuis six mois, elle comprend une équipe de fabrication composée d'un chef boulanger et d'un apprenti, de vous-même, chef pâtissier, secondé par un ouvrier pâtissier et un apprenti.

La vente en magasin est confiée à trois vendeuses ayant des horaires différents.

Avec la rénovation du quartier, un nouveau type de clientèle est arrivé avec un niveau de revenu plus élevé, un niveau d'exigeante accru et une recherche de produits de qualité.

Ces paramètres vous laissent espérer une progression de vos ventes et de votre chiffre d'affaires et vous prévoyez, si cela se confirme, l'achat de nouveaux matériels pour aider votre personnel dans ses différentes tâches.

Vous envisagez également le développement de votre gamme de pains, de viennoiseries et de pâtisseries avec en plus une activité sandwicherie et glaces en cette veille de saison estivale.

## CONTEXTE PROFESSIONNEL (en terminale)

### Rappel :

« Après huit ans passés dans différentes entreprises, vous avez acquis une solide expérience professionnelle et vous avez décidé de créer une boulangerie pâtisserie dans la rue piétonne d'un quartier récemment rénové d'Aix les Bains, ville moyenne de 20 milles habitants avec une forte activité touristique...

Votre clientèle est devenue plus exigeante et souhaite consommer des produits de qualité.

Pour vous aider dans votre tâche, votre équipe est composée d'un chef boulanger plus un apprenti, vous-mêmes prenez le rôle de chef pâtissier et êtes secondé par un ouvrier pâtissier et un apprenti, la vente au magasin est réalisée par trois vendeuses à des horaires divers ».

En ce mois de novembre, votre boulangerie pâtisserie est en activité depuis onze mois et vous êtes à la veille des fêtes de fin d'année.

Pour préparer cette période importante, vous prévoyez la création de nouvelles recettes tant dans le domaine de la boulangerie que de la pâtisserie. Pour vous démarquer de la concurrence qui travaille essentiellement avec des produits standards, vous privilégiez l'utilisation de produits du terroir. Vos connaissances technologiques, scientifiques et professionnelles vous permettent de proposer des produits originaux à votre clientèle.

## Exemple de développement du contexte tout le long du devoir

### *Tirer parti d'une documentation*

Pour vous aider dans vos différentes démarches de chef d'entreprise, la profession compte de nombreux partenaires différents. Leur rôle étant de vous conseiller, de vous apporter des informations sur les nouvelles lois, de vous faire découvrir de nouvelles techniques professionnelles, en vous appuyant sur la documentation reçue ce jour vous etc ...

Rédiger plusieurs questions

### *Réflexion et connaissances*

Avec la présence de deux apprentis dans votre commerce vous vous investissez dans le suivi de leur formation et vous décidez donc de les tester sur leurs connaissances des termes professionnels, puis sur leurs connaissances technologiques liées aux matières premières utilisées dans l'entreprise.

Rédiger plusieurs questions

### *Réflexion et argumentation*

Le personnel de vente vous alerte sur des remarques des clients concernant le manque de xxx et vous recherchez quelles peuvent en être la cause.

Présentez au yyyy les correctifs à apporter (x solutions à envisager) et expliquez les raisons de ce changement (x raisons à préciser).

Et ainsi de suite .....

# Épreuve E2 CCF Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

## 1 / Aide à la conception du sujet de la situation 1 (pratique boulangerie)

**Rappel :** La situation d'évaluation comporte quatre phases distinctes :

- **une partie écrite** : d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 minutes environ)
- **une partie pratique de fabrication** : cette phase permettra au candidat, assisté d'un commis (2 heures maximum) du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. Le candidat finalise en autonomie les fabrications. **Le candidat n'est pas évalué sur la conduite du commis.** Cette évaluation est réalisée lors de la deuxième situation (pâtisserie).  
Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de techniques de base de boulangerie, c'est-à-dire **3 produits de boulangerie et une réalisation traiteur fabriquée à partir de l'une des trois pâtes mises en œuvre** :
  - Pain de tradition française 7 kg de farine mis en œuvre décliné en pains (2 formes), baguettes non farinées et 16 petits pains en quatre formes différentes.
  - Pain spécial 2 kg de farine(s) mis en œuvre (2 formes).
  - Pâte levée feuilletée ou pâte levée 0,5 kg de farine mis en œuvre.
  - Une pièce de décor à thème en pâte levée (pâte à party) et/ou pâte morte.

Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

La partie écrite organisation du travail et les pétrissages sont réalisés mécaniquement à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

- **une partie présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet dans le respect de la commande et du thème.
- **une partie dégustation et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de boulangerie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum).

### Remarques importantes :

- Faire apparaître en haut du sujet un cartouche commun à tous les établissements (voir modèle proposé dans la trame jointe)

Académie de LYON	Spécialité : BAC PRO BOULANGER/ PATISSIER	Session : .....	Page
CCF E2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel -Situation 1 (boulangerie) (60 Points) Sujet n° ... :			CCF 5h indicatif
NOM/ Prénom :.....	Numéro candidat : .....	Classe : .....	Date : .....

- Respecter le contenu du sujet comme sur le référentiel soit pour rappel 4 phases distinctes.
- Si l'organisation du CCF ne permet pas de réaliser un travail sur 2 jours, organiser le travail sur une journée dans le temps indicatif préconisé et adapter l'organigramme en fonction.



# Épreuve E2 CCF Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

## 1 / Aide à la conception du sujet de la situation 2 (pratique pâtisserie)

Rappel : La situation d'évaluation comporte 4 phases distinctes :

- **Une phase écrite** : d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 mn environ)
- **Une phase pratique de fabrication** : 5 h à titre indicatif dont les 2 premières heures avec un commis.

Le candidat finalise en autonomie **les 3 produits de pâtisserie et une réalisation traiteur** :

- **Un entremets 8 personnes**, monté en cercle, décor en adéquation avec le thème (**fiche technique fournie**)
  - **pâte à choux (1/4 de litre)** en 2 réalisations : **une glacée au fondant le reste** pouvant être décliné en **grande pièce** (4 personnes) ou **pièces individuelles** ou **réductions**,
  - une réalisation de **petits fours secs**,
  - une **réalisation** en **pâte feuilletée** ou en **pâte friable**.
- **Une phase présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet.
  - **Une phase dégustation et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de pâtisserie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum).

### Remarques importantes :

*Remarques pour la construction et la rédaction des sujets de travaux pratiques S2 (pâtisserie)*

### Le sujet

- Faire apparaître en haut du sujet un cartouche commun à tous les établissements (voir modèle proposé ci-dessous et en annexe RC2).
- Respecter l'équilibre des sujets ; si un domaine est plus complexe dans le sujet, alléger une autre partie. Ex : Entremets plus élaboré = petits fours ou traiteur plus simple, etc...
- Respecter le contenu du sujet comme sur le référentiel soit pour rappel : 4 phases distinctes
- Ne fournir que la fiche technique de l'entremets, ne pas fournir les recettes annexes du sujet (pâte à choux, petits fours, etc...)
- Par contre, autoriser l'utilisation du carnet de recettes, afin de permettre une plus grande diversité appréciée lors de la phase dégustation et argumentation commerciale (les élèves pouvant utiliser des recettes vues en entreprise).
- Temps de l'épreuve : il est indiqué sur le référentiel « 5 h 00 à titre indicatif ».

Académie : LYON	Spécialité : BAC PRO BOULANGER/ PATISSIER	Session : 2013
<b>Sujet</b> : E2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - S2 (Pâtisserie) (60 Points)		<b>CCF 5 h indicatif</b>
NOM/Prénom : .....	Classe : .....	Date : .....

2 /

## Rédaction du sujet

### Phase écrite : organisation du travail

Le document organisation du travail est nommé : « document 1 à compléter et à rendre ». Afin de permettre aux élèves une rédaction plus lisible, **il est recommandé d'imprimer l'organigramme en format A3.**

Fournir 30 mn en moyenne (20 à 40 mn), les élèves ne peuvent commencer la phase pratique qu'au terme de ces 20 mn (interdiction de sortir de la salle). Si l'un d'entre eux n'a pas terminé, lui donner la possibilité de finir mais sans temps supplémentaire sur la partie fabrication et dans la limite des 40 mn.

### Phase pratique de fabrication

#### Phase pratique de fabrication (2 heures maximum)

Suivant une commande imposée (voir commande page suivante et en annexe RC3)

Donner la possibilité aux élèves de finir leur fabrication dans la limite permettant les phases présentation et dégustation/argumentation (tolérance de 20 mn maximum) lorsque la limite est atteinte, pénaliser en retirant des points dans la case « **Organisation du poste de travail : 2 points** ».

#### ➤ *Cartouche et maquette proposés pour les sujets de travaux pratiques (exemple : S2)*

##### ➤ **Colonne commande :**

**Entremets** : Indiquer son nom, les parfums correspondants, le nombre de part, la forme et taille du cercle. Préciser s'il est demandé un gâteau individuel en déclinaison (dégustation).

**La fiche technique est fournie en annexe 1.**

Nommer le thème imposé.

**Gâteaux à base de pâte à choux** : Indiquer les noms des fabrications, les parfums, le nombre de pièces imposé (individuels) ou le nombre de parts (grande pièce)

**Petits fours** : Préciser le nom et la quantité à présenter.

**Préparation traiteur** : Indiquer son nom et sa garniture éventuelle ainsi que le nombre de parts attendu.

##### ➤ **Colonne « On vous demande de ... »**

Indiquer en face de la commande, les grandes phases de fabrication de manière chronologique.

Utiliser des verbes d'actions (confectionner, chemiser, glacer, ...)

Préciser les quantités à réaliser pour les fabrications autres que l'entremets (fiche technique fournie). Ex : Réaliser une pâte brisée à partir de 200 g de farine.

Indiquer les éléments fournis (craquelin, glaçage, sirop, ...)

#### **Recommandations :**

L'aide apportée par le commis ne peut dépasser les 2 premières heures de la phase pratique et se limite à :

- Réaliser du nettoyage (poste, matériel, ...), préparer le matériel.
- Réaliser des pesées.
- Confectionner des mélanges simples n'ayant pas d'incidence sur les produits finis. La rectification des textures, assaisonnements, ... est réalisée par le candidat.

Toutes autres aides (dressage à la poche, montage, gestion des cuissons en autonomie, ...) ne sont pas autorisées par le commis.

#### **Phase présentation :**

Le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet. Les éléments de support de présentation (tissus, étiquettes, chevalets, ...) sont autorisés.

#### **Phase dégustation et argumentation commerciale :**

Le jury choisit un produit de pâtisserie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à l'argumentation commerciale et à une dégustation partagée avec les membres du jury. (10 mn maximum)

Académie : LYON	Spécialité : BAC PRO BOULANGER/ PATISSIER	Session : .....	Page 1/3
Sujet CCF: E2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - S2 (Pâtisserie) (60 Points)			CCF 5 h indicatif
NOM/Prénom : .....	Numéro candidat : .....	Classe : .....	Date : .....

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Entremets ..... : (Fiche technique fournie) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décor à thèmes « ..... »</li> </ul> </li> <li>➤ Gâteaux à base de pâte à choux : <ul style="list-style-type: none"> <li>• ..... (finition fondant obligatoire).</li> <li>• Le reste de la pâte en .....</li> </ul> </li> <li>➤ Petits Fours : <ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> </ul> </li> <li>➤ Préparation traiteur : <ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: right;"><b>Entremets « ..... » :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤</li> <li>➤</li> <li>➤</li> <li>...</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Gâteaux à base de pâte à choux :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤</li> <li>➤</li> <li>...</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Petits fours :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤</li> <li>➤</li> <li>...</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Préparation traiteur :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤</li> <li>➤</li> <li>...</li> </ul>

➤ S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.

Académie : LYON	Spécialité : BAC PRO BOULANGER/ PATISSIER	Session : .....	Page 2/3
Sujet : E2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - S2 (Pâtisserie) (60 Points)			CCF 5 h indicatif
NOM/Prénom : .....	Numéro candidat : .....	Classe : .....	Date : .....

**ANNEXE 1 FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
(Présentation à titre indicatif)

<b>Entremets : (nom, parfums, nombre de personnes, taille du cercle, ...)</b> <i>Préciser si un gâteau individuel est demandé pour la dégustation</i>	
<b>Matières d'œuvre</b>	<b>Techniques</b>
<b>Biscuit : .....</b> <i>(Préciser la dénomination : joconde, pain de Gênes, succès, ...)</i>  <i>(Indiquer la recette en grammes)</i>	<i>(Indiquer la technique correspondante, température et temps de cuisson)</i>
<b>insert : .....</b> <i>(Préciser la dénomination : crémeux, coulis gélifié, ...)</i>  <i>(Indiquer la recette en grammes)</i>	<i>(Indiquer la technique correspondante)</i>
<b>Crème garniture : .....</b> <i>(Préciser la dénomination : bavaroise, diplomate, mousse, ...)</i>  <i>(Indiquer la recette en grammes)</i>	<i>(Indiquer la technique correspondante)</i>
<b>Finition : .....</b> <i>(Préciser la dénomination : glaçage, flocage, recouvert de pâte d'amande, ...)</i>	<i>(Indiquer la technique correspondante)</i>
<b>coupe :</b>  <i>(Présenter le croquis de la coupe de l'entremets)</i>	<b>Remarques :</b>  <i>(Préciser d'éventuels points clés)</i>

**DOCUMENT 1 A COMPLETER ET A RENDRE AVEC LA COPIE  
Organisation du travail**

Horaires par 30 mn	Phases techniques dans l'ordre de votre progression				Tâches de travail du commis
	Entremets	Pâte à choux	Petits fours	Traiteur	
	<b>Phase écrite. (maximum 30 minutes)</b>				
	<b>Présentation, dégustation, et argumentation commerciale.</b>				